

Tallarines en salsa de champán con salmón



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** begoña cabarga



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 manojo de cebolletas
- 250 g de salmón
- 120 g de salmón ahumado
- 2 cucharadas de mantequilla
- Sal yodada • Pimienta blanca
- 300 g de tallarines
- 200 ml de champán
- 200 g de nata para montar
- Espesante para salsas de color claro

Preparación:

Paso 1

Limpiar las cebolletas y cortar en aros. Pasar los filetes de salmón por agua, secarlos y cortarlos en trozos del tamaño de un bocado. Cortar el salmón ahumado en tiras anchas. Rehogar la cebolleta en mantequilla caliente durante 4-5 minutos y salpimentar.

Paso 2

Entre tanto, hervir los tallarines al dente en agua con un poco de sal, siguiendo las indicaciones del envase.

Paso 3

• 200 g de nata para montar Milbona • Espesante para salsas de color claro **Elaboración:** Limpiar las cebolletas y cortar en aros. Pasar los filetes de salmón por agua, secarlos y cortarlos en trozos del tamaño de un bocado.

Cortar el salmón ahumado en tiras anchas. Rehogar la cebolleta en mantequilla caliente durante 4-5 minutos y salpimentar. Entre tanto, hervir los tallarines al dente en agua con un poco de sal, siguiendo las indicaciones del envase. Verter el champán en la cebolleta rehogada y añadir nata. Introducir los trozos de salmón, dejar que se cuezan lentamente durante aprox. 4 minutos y añadir en el último minuto las tiras de salmón ahumado. Espesar la salsa al gusto con el espesante y aderezar. Escurrir los tallarines y servirlos junto con la salsa.