Tallarines con Salsa de Salmón

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** J.Varela

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 150gr queso de untar de salmón.
- 200ml Nata líquida.
- 4 Ajos. -Perejil. -Pimienta negra.
- Nuez moscada. -200gr de gambitas peladas
- 80gr de salmón ahumado. -1 Filete de salmón fresco.
- •300 g de tallarines

Preparación:

Paso 1

Hervir los tallarines, poner un cazo con agua al fuego y cuando empiece a hervir echar los tallarines y hervir durante unos 15-20 minutos.Cuando estén hechos los escurriremos y reservaremos. .-En una sartén al fuego echaremos aceite y sal y sofreiremos los ajos Cuando los ajos estén dorados añadiremos las gambitas y el salmón ya troceado.Removemos y dejamos rehogar.Echamos el perejil.

Paso 2

A continuación cuando este bien hecho el salmón y las gambas verteremos el queso. Removemos Seguidamente echaremos la nata, la pimienta y la nuez moscada. Removeremos y dejaremos un par de minutos al fuego y listo. Finalmente mezclaremos los tallarines con la salsa y listo!