

# Salmón con espinacas al curry



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** anina 1988



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 2 personas :**

- Dos rodajas de salmón fresco
- 400 gr. de espinacas frescas o congeladas
- 125 GR. DE MANTEQUILLA
- Una cucharadita de curry en polvo
- Un brick de nata líquida para cocinar de 200 ml.
- Una cucharada de aceite de oliva
- Sal Pimienta negra recién molida

**Preparación:**

## Paso 1

En una sartén vierte el aceite de oliva y la mantequilla y cuece a fuego moderado hasta que la mantequilla se derrita. A continuación vierte las espinacas y cuécelas durante diez minutos. Si son frescas estarán hechas en dos minutos. Vierte la nata, la sal, la pimienta y...el curry. Mézclalo todo bien y déjalo cocinar durante dos o tres minutos. Rectifica de sal. Reserva. Salpimenta las piezas de salmón y ásalas en una sartén con una poco de aceite de oliva. Asa el salmón un minuto por cada lado, no lo hagas por más tiempo, de lo contrario el salmón se secará y no estará tan bueno. Coloca las espinacas en un plato y pon encima el salmón