Spaghetti con salmón ahumado.



Spaghetti con salmón

Pastalover…

Soy amante de la pasta en todas sus variedades y esta receta de spaghetti con salmón la encuentro muy sabrosa e ideal para celebraciones . Se van acercando las Navidades y os puede servir para cualquier reunión en familia .

Vamos a combinar salmón ahumado y guisantes ,con un toque de whisky y mantequilla. La receta es de inspiración italiana , concretamente de la Italian cooking school, con las variaciones que he hecho para adaptarla a mi gusto.

La he preparado con spaghetti, aunque combina de maravilla con Tagliatelle y más si los compráis frescos o preparáis en casa pasta fresca.

Ingredientes: 2 personas.

– 180 gr de pasta , spaghetti, tagliatelle, tallarines…

– 200 gr de salmón ahumado en lomo.

– 60 gr de guisantes (yo he utilizado de bote ya cocidos)

– 1/2 cebolla picada finamente.

– 60 gr de mantequilla.

– 100 ml de crema de leche o leche evaporada.

– 1/5 de vaso de whisky.

– sal y pimienta negra molida.

Preparación:

Paso 1:

Troceamos la mitad del lomo del salmón ahumado a daditos y reservamos. Mientras vamos troceando la cebolla finamente y disponemos los guisantes en un bol.





Paso 2:

En una cacerola alta con abundante agua hirviendo y sal , ponemos los spaghettis a cocer hasta que estén al dente.

Paso 3:

Mientras va hirviendo la pasta , pochamos la cebolla con la mantequilla y cuando esté tierna , añadimos la crema de leche, el whisky, los guisantes , la mitad del salmón y salpimentamos.





Incorporamos los spaghetti a la salsa y removemos para que se integren los sabores y en el momento de servir ponemos el resto del salmón ahumado.



Spaghetti con salmón ahumado

Servir bien caliente y a disfrutar de esta riquísima pasta. En mi receta los he espolvoreado con un poco de eneldo seco.