Moñitos, crema y salmón ahumado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: A gusto

Moñitos: 800 grs.

Salsa de Crema y salmón

Manteca: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Salmón ahumado: 200 grs.
Crema de leche: 200 cc
Curry: Una pizca

Vino Blanco: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette: 50 g
Echalottes: 2 Unidades

Varios

Pimentón: A gusto

Preparación de la Receta

- Poner a cocinar los moñitos en una *cacerola* con abundante agua salada hasta la mitad de su cocción
- Retirar y colar

Salsa de crema y salmón ahumado

- En una sartén con un poco de *manteca* y aceite de oliva transparentar los echalottes picados finos
- Agregar el vino blanco, el *ciboulette*, la sal, la pimenta negra y el *curry* y mezclar.
- Añadir la **crema** de leche y el **salmón** ahumado picado
- Agregar la pasta a la *crema* para teminar su cocción y *saltear* durante dos minutos.
- Espolvorear con *pimentón* y *ciboulette* picada.
- Servir preferentemente en plato hondo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/monitos-crema-y-salmon-ahumado