Pappardelle con Salmón

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Papardelle: 400 Gramos
Sal Marina: c/n
Salmón: 1 Unidad
Eneldo: 1/2 Atado
Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Salsa

Agua: 50 c.c.
Crema: 350 c.c.
Fecula De Maiz: 1 cda
Espinaca: 1 Atado
Eneldo: 1/2 Atado
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: c/n

Tomates confitados

Azucar: 1 cda
Sal: c/n
Tomate Cherry: 500 Gramos
Albahaca: 10 Hojas
Aceite De Oliva: c/n
Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

Salmón

- Sobre placa de horno colocar la penca de **salmón** con la piel para abajo con una base de aceite de oliva.
- *Condimentar* con sal, pimienta, aceite de oliva, hojas de *eneldo*, ralladura y *jugo* de 1 *limón* y llevar a horno de barro suave por 20 minutos

Tomates

- Llevar a horno de barro suave en una *cacerola* con de aceite de oliva (1 cm de altura) los tomates cherry, *albahaca*, *tomillo* condimentados con sal, pimienta y azúcar.
- Cocinar hasta que los tomates estén tiernos sin desarmarse

Salsa

- En sartén con aceite de oliva *saltear* hojas de *espinaca* revolviendo con un tenedor con un diente de *ajo* pinchado en la punta.
- Cuando estén blandas (apenas 1 minuto) agregar *crema*, bajar el fuego y dejar reducir por 5 minutos.
- Disolver fécula de maíz con agua fría y agregar a la sartén, cuando comience a espesar bajar el fuego, añadir hojas de *eneldo*, *albahaca*, *condimentar* con sal y pimienta.

Armado

- Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal y cuando esté al dente, colar, agregar a la sartén con la salsa, mezclar bien y servir en fuente.
- Por encima añadir los tomates confitados y el *salmón* desmenuzado en grande.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pappardelle-con-salmon