

Salmón con pastas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Armado

Pimienta: Cantidad necesaria

Ciboulette: Cantidad necesaria

Pasta

Aceitunas griegas: 50 g

Alcaparras: 2 cdas

Ajo: 2 Dientes

Sal: Cantidad necesaria

Peperoncino: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 Chorrito

Pimienta: Cantidad necesaria

Grelos: 200 g

Pasta blanqueada: 800 g

Salmón

Salmón: 800 grs.

Tomillo fresco: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pimienta a gusto: c/n

Jugo de ½ limón:

Sal: Cantidad necesaria

Vino rosado: 50 cc

Preparación de la Receta

Salmón

- Sobre una tabla, cortar el **salmón** en 4 piezas
- Colocar los trozos de *salmón* en una asadera con un poco de aceite
- Regar con el *jugo de limón* y el vino rosado

- *Condimentar* con *tomillo* fresco, sal y pimienta a gusto
- Mezclar.
- Tapar con un papel aluminio y llevar a horno muy caliente
- Cocinar por 10 minutos.

Pasta

- En una sartén con aceite de oliva, *saltear* los ajos fileteados, el *peperoncino* y *grelos* por unos minutos.
- Añadir la pasta ya blanqueada, las aceitunas griegas sin *carozo* y las *alcaparras*
- Salpimentar a gusto y mezclar bien.

Armado

- En una fuente, servir la pasta y disponer por encima los trozos de *salmón*
- Terminar con *ciboulette* picada y pimienta

- Siempre que compres pescado, verifica que la carne esté firme y tensa
- Si la presionas, debe volver a su lugar enseguida
- La piel brillante también es un indicador de frescura.
- Sirve el *salmón* acompañado con un vino blanco
- Su acidez contrasta con el tipo de carne y ayuda a realzar su sabor.

Para evitar que el ajo se repita en el salteado

quí

- Tale el germen.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-con-pastas>