elGourmet

Salmonetes con Ensalada de Pasta Cítrica

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Limon: 1 unidad
Naranja: 1 unidad
Pimienta: c/n
Ricota: 1 cda
Salmonetes pequeños: c/n
Cuña de parmesano: 1 unidad
Manojo de perejil: 1 unidad
Pasta orechiette fresca: 100 Gramos
Rúcula: 100 Gramos
Sal en escamas: c/n
Chiles rojos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar los salmonetes en lomos, salpimentar y *dorar* en una sartén con una pizca de aceite.
- *Hervir* la pasta siguiendo las indicaciones del fabricante.
- Refrescarla y añadir un poco de ralladura de *limón* y *naranja*, *perejil* picado, chiles picados en crudo, parmesano rallado, *ricota*, aceite de oliva, un chorrito de *zumo* de *limón* y mezclar con la *rúcula*.
- Servir los salmonetes y acompañar con la ensalada de orechiette.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmonetes-con-ensalada-de-pasta