

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 chorrillo de *zum*o 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>