

# Spaghetti con salmón ahumado y lima

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lima:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 100 cc

**SPAGHETTI:** 500 g

**Crema de leche:** 150 cc

**Echalottes:** 2 Unidades

**Almendras:** 250 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Salmón ahumado:** 500 grs.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Ciboulette:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- Corte las échalotes en juliana.
- Ralle la cáscara de lima y exprima.
- Desmenuce el **salmón**.
- Pique el *ciboulette*.
- Pele las almendras, tueste y filetee.
- Reserve.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue las échalotes.
- Agregue la ralladura de lima, el *jugó*, el vino y la *crema*.
- Cocine hasta que reduzca el líquido.
- Condimente con pimienta.
- Incorpore el *salmón*, la pasta colada y el *ciboulette* picado.

## Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos.
- Espolvoree con *ciboulette* picado y las almendras.