Spaghetti con salsa de limón y salmón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 300 grs.
SPAGHETTI: 500 g
Limon: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Camarones: 300 g

Salsa

Sal: A gusto
Yemas: 4 Unidades
Limon: 1 Unidad
Vino Blanco: 30 cc
Manteca: 200 g
Azucar: 1 cdita.

Varios

Aceite De Oliva: A gusto
Perejil: A gusto

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.
- Corte el **salmón** en cubos regulares.
- Limpie los *camarones*.
- Exprima el **limón**.
- En un bowl mezcle el *salmón* con el *jugo* de *limón*, deje *marinar* durante 30 minutos y luego elimine el *jugo* de *limón*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *camarones*.
- Agregue el *salmón* y saltee rápidamente.
- Condimente con sal y pimienta.

Salsa

- Ralle la cáscara de *limón*.
- Corte la *manteca* en cubos.
- En un bowl bata las yemas con el azúcar y la sal.
- Integre el vino, la ralladura de *limón*
- Lleve sobre un baño MarÌa y agregue poco a poco la *manteca* revolviendo constantemente hasta que espese.

Presentación

- Sirva la pasta colada en platos hondos y rocíe con aceite de oliva.
- Agregue salsa y mezcle bien.
- Encima sirva el *salmón* con los *camarones*.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-con-salsa-de-limon-y-salmon