

# 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 María 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>