



Nivel de dificultad: Fácil
Nivel Calórico: Nivel calórico medio
Precio Aproximado: 5 - 10 €

Ingredientes

600 g
salmón (lomos)
2
dientes de ajo
1
Cebolla (mediana)
50 g
aceite de oliva (4 cucharadas)
1 g
sal (1/4 cucharadita)
5 g
sal (1/2 cucharada)
500 g
pasta
200 ml
nata líquida (para cocinar)
1 g
pimienta negra molida (1/2 cucharadita)
1 g
perejil fresco picado

Instrucciones

1. Lava, quita la piel y las espinas del salmón y córtalo en dados.
2. Pela y pica los dientes de ajo.
3. Pela y pica la cebolla.
4. Echa 4 cucharadas de aceite de oliva en una sartén antiadherente grande y enciende el

fuego. Cuando esté templada añade el ajo picado y cocina a fuego medio durante 1 - 2 minutos hasta que se dore un poco.

5. Añade la cebolla y echa una pizca de sal. Pocha a fuego medio durante 10 - 12 minutos más.
6. Echa los dados de salmón y saltea durante 2 o 3 minutos. Retira la sartén del fuego.
7. Pon una olla con abundante agua hervir. Cuando hierva echa media cucharada de sal y la pasta. Cuece a fuego medio o fuerte durante 10 - 12 minutos o acorde a las instrucciones del paquete.
8. Escurre la pasta.
9. Mezcla en la sartén o en la olla la pasta con el salmón y cebolla.
10. Añade la nata líquida para cocinar y remueve bien a fuego muy lento durante 1 o 2 minutos.
11. Espolvorea pimienta negra molida y perejil fresco.
12. Sirve y disfruta de tu receta de pasta con salmón y nata. Ver más [recetas de pasta](#) [1] o de [pescado](#) [2].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pasta-con-salmon>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pasta>

[2] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pescado>