



ESPAGUETIS INTEGRALES CON SALMÓN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 360 g de espaguetis integrales
- 100 g de salmón ahumado
- 200 g de nata líquida
- 150 g de cebolla
- 40 g de aceite de oliva
- 2 dientes de pimienta molida
- sal
- 2 g de eneldo

LA PREPARACIÓN

- Pelar, picar y pochar la cebolla en un cazo con un chorrito de aceite.
- Cortar el salmón en tiras y añadirlo al cazo.
- Salpimentar y añadir poco a poco la nata.
- Dejar unos minutos a fuego lento.
- Cocer la pasta en abundante agua con sal y un chorrito de aceite.
- Escurrir y mezclar con la salsa anterior.
- Espolvorear con el eneldo y servir.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 68.6 g	Grasas 27.5 g
Kcal 613	Proteínas 20.3 g