



FETTUCCINE CON SALMÓN AHUMADO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 320 g de fettuccine
- 50 g de salmón ahumado
- 50 g de berros
- 10 g de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Lleva una olla con agua ligeramente salada a ebullición, echa la pasta, deja que vuelva a hervir y cuécela de 8 -10 minutos, hasta que esté al dente.
- Mientras tanto, calienta el aceite de oliva en una sartén antiadherente grande y fríe el ajo a fuego lento, removiendo sin cesar durante 30 segundos. Incorpora el salmón y los berros, sazona con pimienta y déjalos 30 segundos más hasta que los berros estén tiernos.
- Escurre la pasta cocida y vuelve a ponerla en la cacerola. Mezcla bien el salmón y los berros con la pasta, utilizando un par de tenedores grandes. Repártela entre 4 platos individuales grandes y adórnala con unos cuantos berros.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 57.1 g	Grasas 11.8 g
Kcal 397	Proteínas 13.6 g