



Espaguetis con guisantes y salmón

Espaguetis con guisantes y salmón

Mas recetas Pastas en <http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php>

Ingredientes:

400gr. de espaguetis, 100gr. de guisantes congelados, 160gr. de salmón ahumado cortado en trozos, 3 cucharadas de nata y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Hervir agua en una olla, cocer los espaguetis con sal y cuando casi estén listos se añaden los guisantes.
- 2) Se escurre la pasta y los guisantes, reservando 4 cucharadas del agua de la cocción.
- 3) Se vuelve a colocar la pasta en la olla con las 4 cucharadas de agua.
- 4) Agregar a la olla el salmón ahumado y las nata y cocer un poco a fuego lento.
- 5) Retirar del fuego y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/espaguetis-con-guisantes-y-salmon-169.php>