

Receta de Pasta con Salmón y Espinacas

31 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, para este último día del mes de Mayo os dejo una rica receta de **Pasta con Salmón y Espinacas**, resulta un plato muy apetitoso para l@s amantes de la pasta y también de este rico pescado, espero que os guste.

Ingredientes

- Espaguetis (un paquete) pueden ser integrales
- Filetes de salmón (según comensales)
- Aceite de oliva
- Ajos (dos dientes)
- Alcaparras (dos cucharadas opcional)
- Corazones de alcachofas (un bote)
- Vino blanco de cocina (un vasito)
- Ralladura y zumo de un limón
- Albahaca fresca picadita (media taza)
- Sal y pimienta (al gusto)
- Espinacas frescas o congeladas (un paquete)
- Queso parmesano

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva refreír los ajos picados, añadir las alcaparras y los corazones de alcachofas, remover y dejar unos minutos cocinándose
2. Añadir el vino, la ralladura y el zumo de limón, un poco de sal y pimienta, y después añadir la albahaca picada, remover y dejar que evapore el alcohol del vino
3. Cocer la pasta con agua hirviendo y un poco de sal y un chorrillo de aceite, escurrir y poner en una cacerola
4. Volcar la salsa preparada y mezclar
5. Hacer los filetes de salmón a la plancha con un poco de sal y eneldo y preparar las espinacas al vapor
6. Colocar en una fuente el salmón primero, las espinacas encima y sobre ellas volcar la pasta preparada
7. Espolvorear con queso parmesano si queréis
8. Servir y...buen provecho!!!

