

# CuidaRecetas

## Pasta con salmón



### INGREDIENTES

- 140 g pasta integral
- 1 vaso leche evaporada
- 50 g queso rallado
- 1 rodaja de salmón
- 1 cebolla pequeña
- 2 c.s. aceite de oliva virgen extra
- Nuez moscada
- Sal y pimienta



### ALÉRGENOS



LACTEOS



PESCADO



CONTIENE  
GLUTEN



Fácil



40 min



2 raciones



2,7 €/ración

# CuidaRecetas

## Pasta con salmón



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

  
por raciónenergía  
797 Kcalhidratos de carbono  
72,3 gazúcares  
24,5 gGrasas  
31,5 ggrasas saturadas  
13,8 gProteínas  
53,6 gFibra  
4,7 gSal  
1,1 g

### ELABORACIÓN

- 1.Cocer la pasta según las indicaciones del fabricante.
- 2.Cocinar el salmón a la plancha. Reservar.
- 3.Calentar en una sartén el aceite y añadir la cebolla picada muy pequeña, cuando la cebolla esté casi transparente, bajar el fuego y añadir la leche evaporada y el queso. Remover.
- 4.Añadir la nuez moscada y la pimienta. Dejar reducir un poco.
- 5.Añadir el salmón desmigado. Mezclar con el fuego apagado.
- 6.Refreshcar y escurrir la pasta.
- 7.Echar la pasta a la sartén con todos los ingredientes.
- 8.Mezclar y dejar unos minutos para que adquiriera todo el sabor. Servir.