

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:06
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salm%c3%b3n-al-pesto-con-pasta.html>

Salmón al pesto con pasta

INGREDIENTES

Para 2 personas:

2 medallones de salmón de 150 g cada uno
125 g de tallarines frescos
1 diente de ajo
30 g de queso parmesano rallado
25 g de piñones
zumo de 1 limón
agua
aceite de oliva
sal
albahaca
cilantro picado

PREPARACIÓN

Salpimentar los trozos de salmón y colocarlos en una fuente embadurnada ligeramente de mantequilla.

Hacerlos en el horno durante cuatro minutos aproximadamente a temperatura media alta y retirarlos cuando estén muy jugosos.

Por separado poner en un cazo el caldo de pescado con el vermú y el vino blanco a fuego fuerte hasta que el líquido se reduzca una tercera parte.

Añadir la nata líquida y las hebras de azafrán y deja evaporar para la salsa adquiera una consistencia cremosa.

Rectificar el punto de sal y pimienta. Repartir los trozos de salmón en los platos y cubrir con la salsa.

Acompañar con verduras hervidas al vapor.