



FUSILLI AL SALMÓN

Ingredientes:

Para el cassé de tomate:

Aceite, cantidad necesaria
2 dientes de ajo, picados
¼ de cebolla, picada
4 jitomates, escalfados, sin semillas y picados en cubos
2 cucharadas de albahaca fresca, picada
Sal y pimienta, al gusto

Para la Pasta:

- 1 cucharada de aceite
- 1 diente de ajo, picado
- 100 g de salmón, picado en cubos
- 2 cucharadas de albahaca fresca, picada
- ¼ de taza de vino blanco
- 100 ml de cassé de tomate
- 3 cucharadas de crema ácida
- Sal y pimienta, al gusto
- 100 g de pasta tipo fusilli, cocida
- 2 cucharadas de queso parmesano, rallado
- 1 trozo de chicharrón de salmón, para decorar

Procedimiento:

1. Para el cassé de tomate, caliente el aceite, agrega el ajo, la cebolla y cocina hasta que doren ligeramente agrega los jitomates, la albahaca y sazona al gusto. Deja cocinar durante unos minutos más. Reserva.
2. Para la pasta, calienta el aceite, agrega el ajo y el salmón, cocina hasta que doren 1 / 2 ligeramente, agrega la albahaca, el vino blanco y el cassé de tomate. Deja en el fuego unos minutos, incorpora la crema y sazona al gusto. Agrega la pasta y mezcla hasta integrar todos

los ingredientes.

3. Para servir, coloca la pasta en un plato, espolvorea el queso parmesano y coloca en el centro el chicharrón de salmón. Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4