SPAGHETTI CON SALSA DE SALMÓN

Ingredientes:

- 3 cucharadas de mantequilla
- ¼ de taza de brandy (60 ml)
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 150 g de salmón ahumado, rebanado en tiras
- Sal y pimienta negra al gusto
- 2 cucharadas de hojas de cilantro, desinfectadas y picadas
- 500 g de espagueti, cocido al dente y escurrido
- 100 g de queso de cabra natural, desmoronado

Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla, agrega el brandy y deja que se consuma el líquido. Agrega la crema, mezcla perfectamente y añade el salmón sazona con la sal y pimienta e integra la mitad del cilantro. Cocina por 5 minutos o hasta que espese ligeramente. Retira del fuego y reserva.
2. Ofrece el espagueti, bañando con la salsa. Espolvorea el queso de cabra y el cilantro restante y sirve de inmediato.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4