## 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 I@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 chorrito 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!!!