



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
50 minutos

## Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 440 Kcal |
| Proteínas:       | 29.8 g   |
| Grasa Total:     | 26.4 g   |
| Colesterol:      | 100 mg   |
| H. de Carbono:   | 39.2 g   |
| Fibra Dietética: | 1,3 g    |
| Sodio:           | 495 mg   |

## SALMÓN AL ENELDO CON CREMA DE CHAMPIÑONES Y PASTAS ESPECIALES

### Ingredientes

- 5 Trozos de salmón
- Aceite de oliva
- 1 Cucharadita de eneldo seco
- 2 Limones (jugo)
- ½ Taza de vino blanco
- Sal y pimienta
- 2 pastas 3 minutos MAGGI® pollo
- 1 Pimiento rojo cortado en juliana
- 2 Cebollines cortado en juliana
- 1 Bandeja de champiñones
- 1 Tarro de crema NESTLÉ® 157 g
- 1/2 Ramito de ciboulette picado finamente

### Preparación

1.- Condimenta los trozos de salmón con el aceite de oliva, eneldo, jugo de limón y vino blanco. Dóralos en una sartén preferentemente de teflón por ambos lados, condiméntalos con sal y pimienta. Puedes terminar su cocción en la misma sartén o en horno.

2.- Aparte, prepara las pastas 3 minutos MAGGI® pollo según las indicaciones del envase y escurre el agua restante. Por otro lado, en una sartén caliente un poco de aceite de oliva y saltea los pimentones, el cebollín y los champiñones durante 2 minutos removiendo de vez en cuando, agrega las pastas tres minutos ya cocidas y condimenta con un toque de pimienta. Remueve.

3.- Calienta la crema NESTLÉ® en una cacerola sin hervir. Agrega el ciboulette picado y revuelve. En el centro de un plato dispone una porción de pastas con verduras, sobre este y en forma diagonal acomoda un trozo de salmón cocido, por los bordes vierte la crema de champiñones en



forma decorativa y una vez listo sirve de inmediato.

