



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.

