



SPAGHETTI CON SALMÓN AHUMADO

Ingredientes

- 500 g de spaghetti (más de un paquete)
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Paquete de salmón ahumado listo para usar (desmenuzado)
- ½ Taza de aceitunas negras cortadas en rodajas
- 1 Tarro grande de crema NESTLÉ®
- Sal y pimienta
- ½ Taza de perejil picado
- 1 Sobre de queso parmesano rallado

Preparación

1.- Prepara los spaghettis en una olla con abundante agua hirviendo con sal y hojas de laurel, cocina durante 8 minutos aproximados y según la indicación de su envase. Una vez listos, escúrrelos y devuélvelos a la olla con un toque de aceite de oliva.

2.- Agrega el salmón ahumado desmenuzado, luego las aceitunas negras y la crema NESTLÉ®, condimenta con un toque de sal y pimienta, remueve muy bien para integrar todos los ingredientes.

3.- Finaliza agregando el queso parmesano con el perejil cortado finamente y remueve solo un poco para llevar a la mesa y servir de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	589 Kcal
Proteínas:	21.0 g
Grasa Total:	27.0 g
Colesterol:	84,9 mg
H. de Carbono:	62.3 g
Fibra Dietética:	5,6 g
Sodio:	286 mg