

Espaguetis con salsa amatriciana y salmón con queso italiano curado y chili

Exprés **Picante**

17



Picada de salmón



Chili rojo



Passata de tomate



Tomate cherry



Queso italiano
rallado curado



Espaguetis

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua.

Cocinando: 15 mins
Listo en: 15 mins



La salsa amatriciana es una salsa tradicional italiana con base de tomate y con un toque picante. En este caso, te proponemos una versión con picada de salmón y tomates cherry que podrás tener lista en tan solo 15 minutos para acompañar los espaguetis.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Colador, jarra medidora, sartén con tapa, olla con tapa, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Picada de salmón 4)	250 gramos	500 gramos
Chili rojo	1 unidad	2 unidades
Passata de tomate	210 gramos	420 gramos
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Queso italiano rallado curado* 7)	20 gramos	40 gramos
Espaguetis 15)	180 gramos	360 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua de la cocción	100 ml	200 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

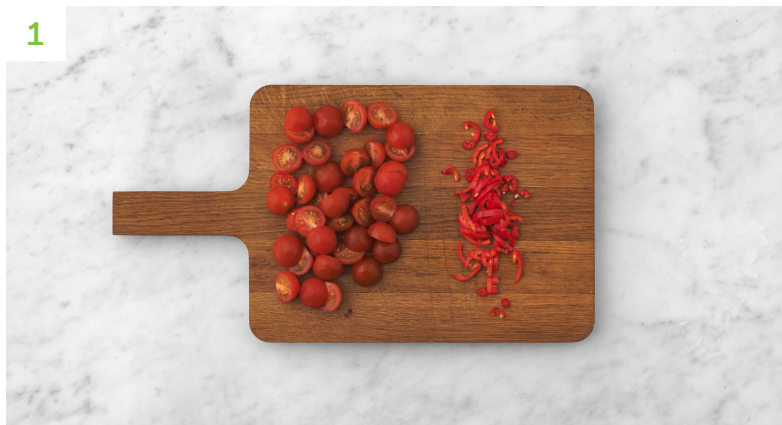
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	401 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2787/ 666	695/ 166
Grasas (g)	28,3	7,1
de las cuales saturadas (g)	6,2	1,5
Carbohidratos (g)	73,8	18,4
de los cuales azúcares (g)	9,6	2,4
Proteínas (g)	33,6	8,4
Sal (g)	2,2	0,5

Allergens

4) Pescado **7)** Leche **15)** Trigo.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

1



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En una olla, agrega abundante **agua y sal**, cubre con una tapa y lleva a ebullición. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Corta los **tomates cherry** por la mitad. Corta el **chili rojo** por la mitad y retira las semillas. Luego, corta en rodajas finas.

RECUERDA: Utiliza guantes para manipular el chili y lávate las manos y los utensilios después.

3



Cocina la salsa y el salmón

En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo** y **chili** al gusto. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Luego, añade los **tomates cherry** y la **passata de tomate**, **salpimenta** y cocina 3 min con la sartén tapada, moviendo regularmente. Añade la **picada de salmón** y cocina todo junto 4-5 min, moviendo frecuentemente, hasta que quede bien cocinada.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular pescado crudo.

2



Cuece los espaguetis

Cuando el **agua** de la olla hierva, añade los **espaguetis** y cocina durante 7 min o hasta que queden tiernos. Cuando estén listos, reserva el **agua de cocción** (ver cantidad en ingredientes). Luego, escurre los **espaguetis**.

SABÍAS QUE: El almidón que contiene el agua de cocción de la pasta ayudará a que te quede una salsa más espesa.

4

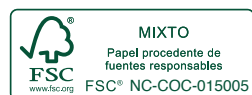


Combina y emplata

En la sartén con el **salmón** y la **salsa**, agrega los **espaguetis** y el **agua de cocción** y cocina a fuego medio 1-2 min más, removiendo para integrar los ingredientes. Prueba y rectifica de **sal y pimienta**. Sirve los **espaguetis** con **salsa amatriciana** y **salmón** en platos y cubre con el **queso rallado** al gusto.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro
ingrediente secreto.

