

# PASTA CON SALMÓN AHUMADO, espinacas y rúcula

🕒 20 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

## ✓ INGREDIENTES

- 1 Pack Dúo Espinaca y Rúcula
- 200 g de pasta pappardelle
- 1 cebolla
- 100 g de salmón ahumado
- 1 limón
- 50 g de queso pecorino romano
- 70 g de queso cottage
- 150 ml de nata para cocinar
- Aceite de oliva
- Sal



1 Cuece la pasta en agua hirviendo con una pizca de sal. Cuando esté al dente, colar la pasta y reservar.



2 Pica la cebolla en trozos pequeños y ralla el queso pecorino. Corta la mitad del salmón en pequeñas porciones.



3 En una sartén con aceite de oliva añade la cebolla. Cuando dore, suma la nata, la ralladura de un limón, el zumo del limón y el salmón en porciones.



4 Cuando los ingredientes se calienten y la salsa tome consistencia, añade la pasta y el queso cottage.



5 Remueve y añade un buen puñado de espinaca y rúcula. Emplata la pasta y suma el resto del salmón. Termina con un poco de queso pecorino rallado.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack Dúo Espinaca y Rúcula

