



PASTA CON SALMÓN AHUMADO, espinacas y rúcula



 45 minutos

 Fácil

 2 personas

INGREDIENTES

- 1 Pack Mezcla Tierna
- 200 g de champiñones
- 100 g de arroz integral
- 50 g de nueces
- 50 g de queso azul
- 1 racimo de uvas moradas
- 50 g de rabanitos
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra



Precalienta el horno a 180°C. Pica las nueces, corta las chalotas en trozos y los rabanitos en láminas.



En una fuente de horno coloca las chalotas laminadas junto con aceite de oliva. Añade las uvas, los champiñones con la parte del tallo hacia arriba y salpimenta.



Hornea durante 20 minutos hasta que dore ligeramente el conjunto. Retira del horno y reserva.



En un bol mezcla las hojas tiernas con el arroz integral. Dispón en un plato una base de este preparado y suma rabanitos laminados.



Añade los champiñones asados, las uvas y unas láminas de chalotas. Termina con un poco de aceite de oliva, el queso azul y unas nueces picadas.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack Mezcla Tierna

