Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Tagliatelle con salmón y brócoli

2 raciones

Ingredientes

- Tagliatelle con cúrcuma
- Salmón
- Tomates cherrys
- Brócoli
- Queso parmesano

Elaboración

1. Empezamos cociendo la pasta y preparando el salmón: quitamos espinas y piel, y lo troceamos en dados.
2. Después, asamos los cherrys en la airfryer a 180 grados durante 10' y a su vez partimos en arbolitos el brócoli para saltearlo en una sartén con un poco de AOVE.
3. Añadimos el salmón al brócoli para marcarlo lo justo, y por último añadimos también los cherrys, la pasta y un poco de parmesano rayado para que se den amor y se integre todo bien.
4. Emplatamos con un poco más de parmesano por encima y listo

RECOMENDACIONES

La creadora pensaba añadir salsa de pesto como toque final, pero decidió no usarla porque le pareció brutal tal cual estaba.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei