Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

# Salmón al horno con espaguetis de calabacín

15min  1 ración

## Ingredientes

- 1 lomo de salmón
- 2 calabacines
- Sal y pimienta al gusto

PESTO

- 4 nueces
- 1 trozo de queso parmesano
- 3 o 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 poquito de agua
- 1 ajo

## Elaboración

1. Precalentamos el horno a 180 grados, y en una bandeja para hornos, vamos colocando todos los ingredientes, primero el calabacín previamente troceado y lavado.
2. Encima colocamos el salmón con un poco de pimienta y sal.
3. En una batidora, batimos todos los ingredientes de la salsa pesto hasta que se quede con el gusto y espesor que queramos.
4. Añadimos la salsa al salmón.
5. Horneamos unos 15 minutos hasta que veamos que se ha hecho por dentro.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta