

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

PLATOS PRINCIPALES

Tortellini rellenos de queso con salmón y nueces

20min · 2 raciones · 712 kcal

Ingredientes

- **160 gr.** de tortellini relleno
- **1 paquete** de nata líquida
- Salmón ahumado
- Nueces peladas
- Queso parmesano
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta molida

POR RACIÓN

Proteínas	29 g
Grasas	49 g
Hidratos	40 g
Fibra	3 g

Elaboración

1. Hervimos la pasta en una olla con un poco de aceite y sal, a fuego medio-alto durante 15 minutos
2. Escurrimos la pasta y en la misma olla añadimos la nata líquida, el salmón ahumado troceado y las nueces
3. Removemos 5 minutos más a fuego lento, y añadimos sal, pimienta molida y queso parmesano rallado al gusto

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta