## Receta de Espaguetis con Salmón y Gulas

28 Mayo 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de pasta que gustará a much@s de nuestr@s seguidor@s, es muy fácil de preparar y resulta exquisita y nutritiva para toda la familia.

## Ingredientes

- Espaguetis (sobre 300grs)
- Salmón ahumado (200grs)
- Gulas (400grs)
- Ajos (dos dientes)
- · Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- · Guindilla (una)

## Modo de Preparación

- 1. Poner agua con sal en una cacerola al fuego y cuando esté hirviendo, echar los espaguetis a cocer, dejarlos al dente, escurrir y reservar
- 2. Poner un poco de aceite de oliva en una sartén, Pelar los ajos y partirlos en láminas, refreír junto con la guindilla
- 3. Añadir las gulas y saltearlas unos minutos
- 4. Cortar el salmón en tiritas finas
- 5. Añadir los espaguetis a la sartén con las gulas y remover, echar un poco de pimienta negra molida y remover para que se mezclen bien
- 6. Echar el salmón ahumado en tiritas y dejar uno o dos minutos más al fuego
- 7. Servir caliente y....buen provecho!!!