

Pasta con salmón y queso de cabra

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 24 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Si sufre hipertensión, insuficiencia renal o problema de retención de líquido, evite consumir salmón ahumado por su contenido en sal.

Modo express

1. Engrase la pasta en crudo con un chorrito de aceite y remuévala bien antes de introducirla en la cubeta.
2. Corte la cebolla en juliana, el queso en 4 rodajas y trocee el salmón.
3. Introduzca en la cubeta el agua, la nata, la pasta y la cebolla; sale al gusto y programe el menú Pasta.
4. Al acabar, mezcle el salmón con la pasta y sirva enseguida con una rodaja de queso sobre cada ración.