

Pasta cremosa con Salmón Ahumado

Ingredientes

- 1 Paquete de 3oz de salmón ahumado Gourmar
- 1 Pepino pequeño cortado en tiras
- 125 gr De queso crema
- 1 Racimo pequeño de cebollino

Preparación

- 1. Cocinar la pasta hasta que esta al diente 8-10 minutos
- 2. Drenar la pasta.
- 3. Derretir la mantequilla y freír la cebolla sobre fuego lento hasta que esta suave.
- 4. Agregar el ajo en polvo.
- 5. Agregar la crema de batir y mezclar.
- 6. Agregar los guisantes, hongos, y salmón.
- 7. Cocinar 2 minutos más hasta que está caliente.
- 8. Servir con la pasta.