



TALLARINES CON SALMÓN Y HUEVAS



Tiempo preparación: 20 minutos

Para 2 personas:

- tallarines o tagliatelle (200 gr)
- salmón ahumado de Alaska(300 gr)
- huevas de Caviar de salmón pink salvaje (4 cucharadas)
- perejil fresco
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- pimienta negra

PREPARACIÓN

1. Pon a calentar agua abundante en una olla. Cuando rompa a hervir, añade un puñado de sal y echa los tallarines. Cuando estén hechos, escúrrelos y reservalos.
2. Abre el paquete de salmón ahumado y separa las láminas entre sí. Córtalas en tiras o cuadrados de tamaño mediano: lo suficientemente pequeños para comerlos de un bocado cómodamente y lo suficientemente grandes para poder apreciar con propiedad el sabor y la textura en ese mismo bocado.
3. Deshoja unas ramas de perejil y trocea las hojitas con los dedos o pícalas a cuchillo.
4. Mezcla los tallarines con los trozos de salmón ahumado y añade las cucharadas de huevas de salmón. Remueve con cuidado para no romperlas, puesto que son muy frágiles.

PRESENTACIÓN:

Sirve tus **tallarines con salmón y huevas** recién hechos sobre una fuente de color blanco o negro para que el tono nacarado de las huevas y el rosado del salmón resalten. Esparce sobre ellos el perejil fresco para que su color verde brillante termine de aportar un bonito contraste. ¡No esperes a que se enfríe!

ALTERNATIVA:

Si quieres multiplicar el sabor a mar del plato, hierva los tallarines en caldo de pescado. Les proporcionará un gusto aún más marcado a tus **tallarines con salmón y huevas** y, tras colarlo, puedes utilizar el caldo en cualquier otra preparación. ¿Un risotto de pescado, por ejemplo?