

## PASTA CON TAQUITOS DE SALMÓN



El salmón noruego se cría en las frías aguas de los fiordos noruegos de forma sostenible. Es un pescado rico, saludable y fácil de preparar de muchas formas, por eso se ha convertido en el pescado favorito de los españoles. Te proponemos una idea de **pasta con salmón**.

### Ingredientes:

150 g de recortes de salmón noruego  
150 g de pasta integral  
50 g de cebolla  
50 g de zanahoria  
50 g de calabacín  
50 g de ajo tierno  
Aceite de oliva, sal y pimienta

### Elaboración:

Previamente cocemos la pasta y cuando esté al dente colamos y reservamos. En una sartén con un poco de aceite incorporamos las verduras cortadas en tiras y salteamos. Cuando estén dorados incorporamos el salmón en daditos, removemos y añadimos la pasta cocida.