



## SALMÓN AL HORNO

### Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (400 F). En una fuente para hornear mediana, colocar en el centro el queso boursin y agregar los filetes de salmón, los tomates alrededor del salmón, rociar con aceite de oliva y espolvorear sal y pimienta al gusto.
2. Llevar al horno y cocinar durante 30 minutos. Mientras los tomates, el queso y el salmón se hornean, empezar a cocinar la pasta. En una olla grande con agua hirviendo con sal, cocinar la pasta según las instrucciones del paquete hasta que esté al dente. Reservar 1 taza del agua de cocción de la pasta antes de escurrirla; esta agua rica en almidón es fundamental para conseguir una salsa sedosa. Escurrir el resto.
3. Después del tiempo en el horno, retirar del horno y con un tenedor o una cuchara de madera, separar los cubos de salmón y mézclalos suavemente con el queso Boursin, y los tomates, creando una mezcla cremosa.
4. Incorporar la pasta a la fuente para hornear y mezclar suavemente, si ves que esta le falta cremosidad, agregar un poco del agua de cocción de la pasta reservada y mezclar hasta obtener una consistencia deseada; agrega más agua si es necesario.
5. Agregar perejil y jugo de limón fresco si lo deseas y listo para disfrutar y ser feliz.



5  
MINUTOS



25  
MINUTOS



4 A 6  
PORCIONES

### Ingredientes:

- 250 g de pasta cruda, la forma que gustes
- 1 paquete (150 g) de queso Boursin con hierbas y ajo
- 4 filetes de salmón, sin piel
- 2 tazas de tomates cherry
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra recién molida al gusto
- 1 cucharada de perejil fresco
- Jugo de limón, opcional, pero recomendado