



Tallarines con trucha ahumada

Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 Cebolla grande cortada en pequeños pedazos
- 1 Pimiento rojo también cortado
- 1 Trucha ahumada sin piel y sin espinas
- 1 vaso de Vino blanco
- sal
- pimienta
- 500 cc. de crema de leche
- 1 lata de guisantes
- Azafran
- Perejil picado

Elaboración

En una cacerola poner un poco de aceite de oliva y dorar el ajo, la cebolla y el pimiento.

Agregar la trucha cortada en pedazos. Saltear 3 minutos. Agregar el vaso de vino blanco y dejar que se evapore el alcohol.

Salpimentar.

Agregar la crema, el azafrán y los guisantes.

Dejar cocinar 5 minutos.

Servir sobre Tallarines o raviolis de queso.

Decorar con perejil picado.

Acompañar con un buen vino blanco.