

## Tallarines con salmón



### Ingredientes:

- 400 gr. de Tallarines PASTAS ROMERO
- 400g de salmón ahumado
- alcaparras
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- aceite y sal

### Preparación:

1. Mientras los tallarines se están cociendo en abundante agua con sal, se machacan las alcaparras en un mortero y se añade el salmón cortado en trocitos.
2. Por otro lado se realiza un sofrito que le añadirá sabor a la pasta a base de ajo y cebolla bien picados. Rehogar en una sartén con un chorro de aceite de oliva.
3. Cuando esté dorado, añadimos las alcaparras y el salmón que está reservado. Una vez cocida la pasta, la escurrimos, se echa a la cazuela y se mezcla todo removiendo bien.

**Dificultad:** Fácil

**Tiempo:** 25 minutos

**Número de comensales:** 4