



INGREDIENTES:

- 300 gramos de trucha ahumada o salmón ahumado (ambos en lonchas)
- 200 gramos de crème fraîche
- el zumo de medio limón
- 1 cucharadita de estragón seco
- 30 gramos de alcaparras
- sal
- pimienta blanca molida
- 1 litro de agua
- 20 gramos de aceite de oliva
- 350 gramos de pasta seca corta

PREPARACIÓN:

1. Poner la trucha ahumada o el salmón en el vaso y **trocear 4 segundos a velocidad 4**.
2. Incorporar la crème fraîche, el zumo de limón, el estragón, las alcaparras, la sal, y la pimienta. **Mezclar 8 segundos a velocidad 2**. Retirar del vaso y echar en un bol grande, o una fuente honda bonita.
3. Sin lavar el vaso, poner el agua, la sal y la pasta, y **programar el tiempo indicado en el paquete, y a temperatura 100 grados, velocidad 1**.
Si al término del tiempo, vemos que la pasta hubiese quedado dura, que le falta cocer un poco más,
volver a programar, unos cuantos minutos más a la misma temperatura y velocidad.
4. Seguidamente escurrir la pasta y echarla sobre la crema de trucha o salmón. Mezclar con la espátula y servir. Es un plato muy completo. **FACIL, RAPIDA, ECONOMICA. RICA, RICA, RICA.**
5. Imagen inferior izquierda - Fuente Thermomix Magazin nº 35

