



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Sugerencia de presentación.

Salmón Wellington

Sabroso y fácil de preparar

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:
901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 30 min.
FÁCIL

Salmón Wellington

Sabroso y fácil de preparar

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- Lomitos de Salmón Abordo
- Cebolla picada 75 g y Ajo picado Abordo al gusto
- 4 cucharadas de salsa pesto
- Espinacas (a gusto de cada uno)
- Parmesano
- Queso en crema (tipo Philadelphia)
- Hojaldre

PREPARACIÓN:

Añadimos en una sartén caliente un chorro de aceite de oliva, añadimos la cebolla troceada y el ajo picado. Incorporamos sal, un poco de pimienta y las espinacas para que se haga todo junto.

Una vez hecho, añadimos en la misma sartén unas lascas de parmesano y el queso en crema para hacerlo todo una pasta.

Estirar bien el hojaldre y cortar lo suficiente para poder colocar el lomo de salmón encima con la salsa y cerrarlo. Una vez recortado el hojaldre, colocar el lomito de salmón en medio. Y encima del salmón la pasta que hemos hecho antes con la cebolla, ajo, espinacas, el parmesano y el queso en crema.

Cerrar el hojaldre. Meter en el horno, previamente calentado a 180°C, el salmón Wellington y esperar 20-25 minutos.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 30 min.
FÁCIL

Más recetas en www.abordo.es y también en nuestro 