

# Pasta cremosa de limón y trucha

Tiempo total **54 Mins.** **40 Mins.** Tiempo de marinado **8 Mins.** Tiempo de cocción **6 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)  
**2154 kJ / 514.5 Kcal**

Grasas: **22,9 g** Proteínas: **28 g**  
Carbohidratos: **49,2 g**

## INGREDIENTES

2 porciones

- 200 g** de filetes de trucha arco iris sin piel ni espinas
- 4 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
- 0,5 cucharada** de aceite de oliva
- 90 g** de nata para montar
- 100 g** de pasta tagliatelle
- 50 ml** de agua de cocción de la pasta
- 4** ramitas de tomillo
- 1 pellizco** de pimienta

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Corte el pescado en dados gruesos y póngalos en un bol. Añada 3 cucharadas [Kikkoman Salsa Ponzu Limón](#) y mezcle. Deje en el frigorífico durante 40 minutos.

### Pasos 2

Pasado este tiempo, cueza la pasta al dente en agua ligeramente salada según las instrucciones del paquete.

### Pasos 3

Mientras tanto, caliente el aceite de oliva en una sartén y añada los trozos de pescado marinados. Fría brevemente por ambos lados. Añada la nata y 1 cucharada de Salsa Ponzu de [Kikkoman Salsa Ponzu Limón](#). Sazone con pimienta al gusto. Añada unos 40-60 ml del agua de la pasta. Cueza durante unos minutos (hasta que la salsa se reduzca ligeramente).

### Pasos 4

Pase la pasta cocida y escurrida a la sartén y caliente todo junto durante 2 minutos.

### Pasos 5

Sirva en los platos y decore con tomillo fresco.