

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.