



## FELIPE Y LETIZIA

# En su segunda luna de miel

Tras superar una importante crisis, el matrimonio muestra "un evidente cambio de actitud". El viaje a Perú supone un antes y un después en su relación

Expertos en Casa Real analizan para SEMANA la nueva situación sentimental de los monarcas



**EXCLUSIVA**  
**LOKE**  
fotos con  
a que  
firman que  
amoros  
sado



**EXCLUSIVA**  
**KIKO RIVERA  
E IRENE  
ROSALES**  
entran juntos  
en un nuevo  
GH VIP parejas







## DELICIAS DE SALMÓN

4 personas 800 calorías 45 min

### INGREDIENTES

escalopes de salmón • sal • caldo de pescado • mantequilla • harina blanca • queso • cucharadas de aceite • 100 g de champiñones • cebolla • pimienta • alcachofas cocidas • sal • cucharada de nata líquida • aceite de oliva • harina • pimienta • alcachofas cocidas

### PREPARACIÓN

**Relleno:** Freír la cebolla y los champiñones picados, salpimentar y dejar que se consuma el agua de vegetación. Aplastar los escalopes de salmón, sazonarlos, repartir el relleno sobre la mitad de los filetes, cubrirlos con otro y recortar los extremos para igualarlos.

Colocar los escalopes en una fuente de horno con mantequilla, rociarlos con el caldo e introducirlos tapados a 175°C durante 5 minutos. Sacarlos y hervir el caldo hasta que se reduzca a la mitad. Salsa: Saltear las alcachofas, añadirles al caldo y triturar. Añadir la nata para que resulte más cremosa.

**Guarnición:** Saltear las patatas cocidas hasta que se doren y encima las alcachofas. Servir los escalopes de salmón, sobre la crema de alcachofas, acompañados de las patatas y alcachofas cocidas y rehogadas.



## ROSADA CON CREMA DE SALMÓN CHOVAS Y TERIYAKI

4 personas 700 calorías 40 min+ macerado

### INGREDIENTES

• 1 rodaja Rosada fresca  
 • 1 taza pequeña Salsa Teriyaki:  
 • 1/2 tarro Crema de salmón Chovas  
 • 1/2 cucharadita harina  
 • 1 taza nata líquida  
 • aceite de oliva virgen extra  
 • sal  
 • pimienta

### PREPARACIÓN

Limpiar bien el pescado de espinas y piel, cortarlo en trozos iguales y dejarlos macerando en la salsa teriyaki durante una hora.

En un cazo echar una cucharada de aceite, la harina y rehogar. Incorporar la nata y la Crema de Salmón y remover con unas varillas hasta que quede una salsa ligera.

Marcar el pescado en una sartén a fuego fuerte con un poco de aceite por los dos lados. Servir acompañado de la salsa.

### Crema de Salmón Chovas



Crema a base de queso para degustar en tapas o en tostas, en mini cocktails de mar, en sándwiches, para dippear... o para cocinar en platos calientes como sopas, cremas... hasta donde tu imaginación llegue.

Mas información:  
[www.pescaviar.es](http://www.pescaviar.es)