

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:22
URLOrigen: [http://www.tranbel.com/crema-de-puerros-con-salm%
c3%
b3n-ahumado.html](http://www.tranbel.com/crema-de-puerros-con-salm%c3%b3n-ahumado.html)

Crema de puerros con salmón ahumado

INGREDIENTES

Salmón ahumado 100 gr.
Puerros 750 gr.
Patatas 1 grande
Caldo de ave 750 Cl.
Nata líquida 100 gr.
Mantequilla 1 cucharada sopera
Pimienta negra molida
Cebollino picado

PREPARACIÓN

Pelar los puerros y trocearlos. Rehogar en la mantequilla y el aceite los puerros 3 minutos.

Pelar y cortar toscamente la patata y añadirla al sofrito, verter el caldo y dejar cocer suavemente hasta que la patata esté tierna (20 minutos).

Triturar todo hasta obtener una crema homogénea y pasarla por el chino o un colador. Añadir la nata, sazonar con sal y pimienta y dar un ligero hervor.

Picar en trozos el salmón ahumado y servir la crema espolvoreada con el cebollino y los trozos de salmón