Crema de patatas con salmón ahumado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Inma Roman

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Suave crema de patatas con salmón y toque de eneldo

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Puerros
- 4 Patatas
- 1 Pastilla de caldo de verduras
- Leche
- 200g de Salmón ahumado
- un chorrito de Aceite de oliva
- 2 cucharadas de Zumo de limón
- Eneldo
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Cortamos los puerros y las patatas, una vez peladas, en trozos pequeños. Ponemos una olla al fuego con un chorrito de aceite y añadimos el puerro. Lo dejamos 5 minutos hasta que se ponga tierno.

Paso 2

Añadimos las patatas y la pastilla de caldo y lo cubrimos todo de agua. Lo dejamos a fuego fuerte hasta que hierva.

Paso 3

Cuando comience a hervir, bajamos el fuego y lo dejamos cocer unos 20 minutos o hasta que al pinchar con un tenedor veamos que las patatas están hechas.

Paso 4

Apagamos el fuego y le pasamos la batidora sin quitar la olla del fogón. Agregamos más o menos leche, según el

espesor que queramos conseguir y dos cucharadas de zumo de limón.

Paso 5

Por último echamos el salmón que habremos picado previamente y el sal, la pimienta y el eneldo al gusto.