



CREMA DE SALMÓN

Ingredientes:

- ¼ barra de mantequilla
- ¼ cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- ½ taza de crema para batir (125 ml)
- 2 tazas de leche (500 ml)
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo (30 gr)
- 100 gr de salmón
- Crotones y cebollín para servir

Procedimiento:

1. En una cacerola sofríe la cebolla y el ajo con la mantequilla. Cuando estén transparentes retira del fuego.
2. Licúa el sofrito con la crema, la leche, el consomé y el salmón.
3. Regresa al fuego y sin dejar de mover, deja que suelte el hervor.
4. Sirve con crotones y cebollín. Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4