



CODITOS CON CREMA DE SALMÓN Y CHIPOTLE

Ingredientes:

- 2 paquetes de coditos
- 2 litros de agua
- 1 cucharada de sal
- 400 g de salmón ahumado
- 90 g de queso crema
- 2 cucharadas de crema ácida
- 4 cucharadas de chile chipotle molido
- ¼ taza de leche entera
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Hierva el agua junto con la sal en una olla y posteriormente agrega los coditos. Cuece durante 10 minutos o según las instrucciones del paquete. Escurre y reserva.
2. Licúa el salmón con el queso crema, la crema ácida, el chile chipotle, la leche y el consomé de pollo en polvo hasta que esté perfectamente mezclado.
3. Incorpora la salsa a los coditos y sirve.
4. Puedes decorar con un poco de perejil picado.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4