



**ABORDO**<sup>®</sup>  
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



RECETA:



15 MIN



4 PERS



FÁCIL

# *Salmón a la Crema de Puerros*

# Salmón a la Crema de Puerros

## INGREDIENTES

- 4 rodajas de salmón **Abordo**
- pimienta negra molida
- 3 cdas. de aceite de oliva **Abordo**
- 2 puerros
- 2 patatas
- agua
- aceite
- sal

## PREPARACIÓN

- 1 Limpia, corta los puerros y ponlos a cocer durante 20 min. aprox. junto con las patatas en una cazuela con agua y sal.
- 2 Después sácalo y tritúralo, agregando caldo de la cocción hasta que quede una crema. Échale un chorrito de aceite de oliva y mézclalo bien. Puedes pasarlo por el chino si quieres una crema más fina.
- 3 Salpimenta el salmón **Abordo** y hazlo a la plancha con un poco de aceite. No hay que hacerlo demasiado. Sirve la crema sobre el salmón.