

# Sopa de salmón y jengibre

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 15 '
- 4



Comentario nutricional

El jengibre contiene una sustancia llamada gingerol, que además de aportar un ligero sabor picante, favorece las digestiones.

## Modo express

1. Corte el salmón de forma sesgada para formar lomos gruesos. Pele y pique muy fino la cebolla y la zanahoria; corte las patatas en dados pequeños. Pele y pique muy fino el ajo tierno y el alga nori, y pele y ralle el jengibre.

2. Introduzca la cebolla, la zanahoria, las patatas, el jengibre y una pizca de sal en la cubeta; remueva y vierta las 6 medidas de agua y sal al gusto. Disponga también los lomos de salmón.
3. Cierre la tapa y programe el menú Presión 15 minutos a 135°. Al terminar, retire el jengibre y espolvoree la sopa con el ajo tierno y el alga nori.
4. Si le gusta el salmón poco hecho, no lo incorpore a la sopa hasta terminar el programa. En ese caso, métalo en la cubeta, vuelva a cerrar la tapa y déjelo reposar 5 minutos para que se cueza con el propio calor de la sopa.