

# Crema noruega de puerros y salmón

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 30 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El puerro es un vegetal muy recomendado para personas que tengan el colesterol sanguíneo elevado.

## Modo express

1. Pele y corte los puerros y la patata en trozos grandes; pele y pique el ajo y la cebolla. Corte el salmón en 4 lomos, eliminando la piel y las espinas; salpimiente.
2. Introduzca las patatas, el ajo, los puerros y la cebolla en la Chef Plus. Induction. Vierta el agua, agregue el laurel, salpimiente y remueva.
3. Cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 20 minutos. Al terminar, abra la tapa, introduzca el salmón y cierre de nuevo. Espere 5

minutos.

4. Pasado ese tiempo, reserve el salmón en otro recipiente y triture el resto de los ingredientes. Sirva la crema con el salmón cortado en tiras por encima; espolvoree el eneldo.