

Lohikeitto sopa de salmón Finlandia

INGREDIENTES:

3 cucharadas de aceite de oliva
1 puerro picado
1 litro de Caldo de Carne o Verduras
1 hoja de laurel
600 gr Papas, cortado en cubos y peladas
500 gr Filete de Salmon fresco o congelado, sin piel,
Deshuesado y cortada en trozos pequeños
500 ml Nata liquida para cocinar
1 cucharada de mantequilla
Sal y pimienta
Perejil o eneldo fresco para el relleno
Cuña de limón (opcional)

PREPARACIÓN:

Poner en una sartén grande, aceite de oliva y los puerros, rehogar hasta que se ablanden. Añadir el caldo y la hoja de laurel y llevar a ebullición. Reduzca el fuego y añadir con cuidado las papas. Tape y cocine a fuego lento hasta que las papas estén casi tiernas.

Agregar el salmón y a fuego lento durante cinco minutos. Agregar la Nata y revuelva para mezclar. cocine a fuego lento hasta que la sopa se haya reducido un poquito.

Añadir la mantequilla y retirar del fuego. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Cubra con un montón de perejil fresco picado o eneldo. Servir con unas gotas de limón, si lo desea.