

Crema de Salmn

Makes: 8 Porciones

Una gran manera de utilizar el salmón rosado en lata.
Añada el eneldo a esta sopa cremosa para más sabor.

Ingredients

- 1 can** salmón rosado, escurrido (alrededor de 14 onzas)
- 1 tablespoon** aceite vegetal
- 1/2 cup** cebolla (picada)
- 3 1/2 cups** caldo de pollo bajo en sodio (o caldo de verduras)
- 2** papas (peladas y en cubitos)
- 1 can** maíz bajo en sodio, escurrido (alrededor de 15 onzas)
- 1/4 teaspoon** pimienta negra
- 1/2 tablespoon** eneldo seco (si lo desea)
- 1 1/2 cups** leche evaporada

Directions

1. En una cacerola grande a fuego medio, cocine la cebolla en aceite vegetal hasta que quede suave, aproximadamente 5 minutos.
2. Agregue el caldo de pollo, las papas, el maíz y la pimienta negra. Ponga a hervir, baje el fuego y cocine por 20 minutos o hasta que las papas estén tiernas.
3. Agregue el salmón y la leche. Si usa el eneldo, añádalo también. Cocine por 5 minutos.