

Sopa de Salmón y Verduras

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Caldo de pescado y marisco: 1 Litro

Cilantro o perejil fresco: c/n

Huevo: 1 unidad

Lima: 1 unidad

Sal: c/n

Sésamo: c/n

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Cebolleta con tallo: 1 unidad

Fideos de arroz: 200 Gramos

Judías verdes: 100 Gramos

Lomo de salmón: 200 Gramos

Salsa de soja: 50 mililitros

Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una olla *dorar* el *puerro* picado, la *zanahoria* picada, las judías verdes picadas y la parte blanca de las *cebolletas*.
- Cuando estén doradas, incorporar el caldo y la un poco de salsa de soja
- Cocinar unos 10 minutos
- Incorporar los fideos de *arroz*, *hervir* 3 minutos y apagar.
- Mezclar el **salmón** con la ralladura de la lima, unas gotas de salsa de soja, el *sésamo*, el tallo de la cebolleta y el *cilantro* o *perejil* picado.
- Emplatar poniendo la yema de un *huevo*, después el tartar y por último la **sopa** con los fideos bien caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-salmon-y-verduras>