



# Guiso de salmón (textura modificada)

## Ingredientes (para 2 raciones)

- 250 g de salmón
- 50 g de patata
- 200 g de caldo de pescado o agua
- 100 g de cebolla
- 60 g de salsa de tomate
- 60 g de pimiento verde
- 1 diente de ajo
- 5 g de perejil
- 2 c/s de aceite de oliva virgen extra

Sal (restringir en caso de hipertensión o retención de líquidos)

Pimienta

Pimentón dulce

## Elaboración

1. Cortar las verduras en trocitos pequeños y sofreírlas en una cazuela con el aceite, empezando por el ajo y la cebolla y siguiendo por el pimiento verde. Ir añadiendo un poco de caldo de vez en cuando hasta que se ablanden. Mantenerlo a fuego lento.
2. Añadir al sofrito la salsa de tomate y remover. Continuar la cocción.
3. Cuando el sofrito esté bien hecho, añadir media cucharadita de pimentón, el perejil picado, las patatas peladas y cascadas en trozos pequeños. Subir el fuego y dejar que este se reduzca. Pasados unos cinco minutos bajar el fuego y añadir el caldo restante. Tapanlo y dejar cocer 15 minutos.
4. Cuando las patatas estén hechas, añadir el salmón cortado en daditos y dejar cocer diez minutos más.
5. Una vez que esté todo hecho, triturar hasta conseguir la textura deseada. Salpimentar.
6. Servir.

## Recomendaciones

Si el resultado no es suficientemente homogéneo, podemos tamizar la elaboración.