

Albóndigas de Trucha con Crema de Patata a la Mostaza



Ingredientes

Cúrcuma fresca: c/n

Harina: c/n

Pimienta Negra: c/n

Sal: c/n

Trucha: 1 Unidad

Yema: 1 Unidad

Mostaza: c/n

Patatas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- *Pelar*, trocear y cocer las patatas en poca agua salada hasta que estén hechas y luego triturarlas con su misma agua de cocción.
- Añadir *cúrcuma* fresca y **mostaza** al gusto. Reservar.
- Picar bien los lomos sin piel de la **trucha** y mezclarla con la yema de *huevo*, pimienta, una pizca de sal y *harina* hasta que quede una masa compacta.
- Hacer bolitas, freírlas en aceite caliente y ponerlas encima de la **crema de patata** aromatizada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-trucha-con-crema-de-patata-a-la-mostaza>