

Bombas de Papa y Salmón

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite para freír: c/n

Huevo: 3 Unidades

Puré de papas: 500 Gramos

Queso de Cabra: 100 Gramos

Harina: 1 Taza

Ciboulette: c/n

Panko: 1 Taza

Queso Crema: 50 Gramos

Salmón ahumado: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Preparar una mezcla de queso *crema*, *ciboulette* picada, **salmón** ahumado picado y queso de cabra
- Hacer una pasta.
- Armar bolitas de puré frío
- Rellenarlas con esta pasta
- Pasarlas por *harina*, *huevo* batido y luego *panko*
- Freírlas en abundante aceite hasta *dorar*.

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