

Cakes de papas y trucha ahumada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Sal: A gusto

Harina: 35 grs.

Pasta de chile: 1 cdita.

Sambal oelek: 1 cda.

Zest de lima: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1 cda.

Huevo batido: 1 Unidad

Ajo picado: 1 Diente

Papas: 500 g

Cilantro: 2 cdas.

Trucha ahumada: 100 g

Salsa de chili dulce

Sal: 1 cdita.

Vinagre Blanco: 1 Taza

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Cilantro Picado: 1 cda.

Azucar: 1/2 Taza

Jengibre Picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Reduzca las papas al vapor a puré.
- Agregue al puré, el *huevo*, el *cilantro*, ralladura de lima, *ajo*, *jugo de limón*, *harina*, pasta de *chile*, y sal.
- Mezcle hasta lograr una pasta homogénea.
- Desmenuce la **trucha** ahumada e incorpore ligando con *harina*.
- Sobre un papel *manteca* enharinado, arme los cake.
- En una olla con abundante aceite caliente fría los cakes, retire sobre papel absorbente.

Salsa de chili dulce

- En una olla coloque el *vinagre* blanco, el *jengibre*, el *ajo*, el azúcar y la sal
- Deje *hervir* y espesar.

- Retire e incorpore el *cilantro* picado.

Presentación

- Corte la lima en gajos.
- Sirva caliente con la salsa de *chili* dulce en otro recipiente y decore con gajos de lima

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cakes-de-papas-y-trucha-ahumada>