

Carimañolas con salsa Candela

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carimañolas

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Puré de mandioca

Mandioca: 1 k

Sal: A gusto

Manteca: 50 g

Harina: Cantidad necesaria

Relleno de queso

Cebolla: 1 Unidad

Queso Fresco: 250 g

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Cilantro: A gusto

Relleno de salmón

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Curry: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Comino: Una pizca

Salmón fresco: 250 g

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Pimiento verde: 1 Unidad

Tomates: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Salsa Candela

Manteca: 30 g

Cebolla: 1 Unidad

Salsa Ketchup: 200 g

Salsa picante: A gusto

Preparación de la Receta

Puré de mandioca

- Pele la *mandioca*, corte en trozos y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que esté tierna.
- Escurra y procese con la *manteca* hasta reducirla a puré
- Vuelque sobre la mesada y trabaje con un poco de *harina* hasta formar un bollo que se despreque de las manos.

Relleno de queso

- Pique finamente la *cebolla*, el *ajo* y el *cilantro*.
- Pique el queso fresco y reserve en un bowl.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Incorpore el *cilantro* y revuelva unos segundos.
- Retire del fuego y mezcle con el queso reservado.
- Deje bajar la temperatura y antes de utilizar.

Relleno de salmón

- Pique finamente la *cebolla*, el *ajo* y el *pimiento*.
- Corte el *salmón* en cubos regulares.
- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Incorpore el *pimiento*, el *salmón* y deje cocinar unos minutos.
- Agregue la *mostaza*, el *curry*, el *comino*, el *tomate*, sal, pimienta y deje cocinar durante 2 minutos más.
- Deje bajar la temperatura antes de utilizar

Carimañolas

- Tome una porción pequeña de puré de *mandioca* y forme un medallón.
- En el centro coloque una cucharadita del relleno elegido y enciérrelo formando una croqueta.
- Pase por *harina* y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Salsa Candela

- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén caliente con *manteca* rehogue la *cebolla*
- Agregue la salsa *ketchup*, la salsa picante y deje cocinar unos segundos.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un poco de salsa y encima acomode las carimañolas y acompañe con *mandioca* frita.
- Decore con gajos de *palta* y *tomate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carimanolas-con-salsa-candela>