

Carimañolas con salsa Candela

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carimañolas

Aceite para freir: Cantidad necesaria Harina: Cantidad necesaria

Puré de mandioca

Mandioca: 1 k Manteca: 50 g

Sal: A gusto Harina: Cantidad necesaria

Relleno de queso

Cebolla: 1 Unidad Aceite De Oliva: 2 cdas.

Queso Fresco: 250 g Cilantro: A gusto

Ajo: 1 Diente

Relleno de salmón

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 3 cdas. Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Curry: 1 cdita. Pimiento verde: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto Tomates: 2 Unidades

Comino: Una pizca Ajo: 1 Diente

Salsa Candela

Salmón fresco: 250 g

Manteca: 30 g

Cebolla: 1 Unidad Salsa picante: A gusto

Salsa Ketchup: 200 g

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 despegue 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