

Croquetas de salmón ahumado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón ahumado: 1 k
Queso Crema: 400 grs.
Eneldo: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto
Salsa Tabasco: A gusto

Bebida sugerida

Vino Sauvignon Blanc 2000:

Puré de paltas

Paltas: 2 Unidades
Cilantro: 1 cda.
Limon: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc

Sopa de zanahorias

Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Zanahorias: 4 Unidades
Limón sutil: 1 Unidad

Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Cilantro: 1 cda.
Semillas de comino: 1 cdita.
Crema de leche: 50 cc
Aceite De Oliva: 30 cc

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Panko: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pique groseramente el **salmón** y el *eneldo*.
- Procese ligeramente el *salmón* con el queso *crema*, el *eneldo*, sal, pimienta y Tabasco.
- Con la ayuda de dos cucharas humedecidas en agua forma las quenelle con la pasta de *salmón*.
- Deje reposar en la heladera durante 2 horas.
- Pase las quenelle por *harina*, luego por *huevo* batido y finalmente por *panko*.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Sopa de zanahorias

- Ralle las zanahorias con la parte gruesa del rallador.
- Pique finamente el *ajo*, la *cebolla* y el *cilantro*.
- Exprima el *limón*.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva dore el *ajo*, la *cebolla* y las semillas de *comino*.
- Incorpore las zanahorias y rehogue.
- Condimente con sal y pimienta.
- Cubra las zanahorias con caldo y cocine durante 20 minutos aproximadamente a fuego bajo.
- Retire del fuego, agregue la *crema* de leche y triture con un mixer.
- Aromatice con el *jugo* de *limón* y el *cilantro*.
- Sirva en tazas.

Puré de paltas

- Pele las paltas y córtelas en cubos.
- Pique el *cilantro* y la *échalote*.
- Exprima el *limón*.
- Procese la *palta*, el *cilantro*, el *jugo* de *limón*, pimienta, sal, la *échalote* y el aceite de oliva.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de puré de paltas, encima las croquetas.
- En otro costado acomode la taza con la *sopa*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-salmon-ahumado>