

Croquetas de salmón ahumado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón ahumado: 1 k Queso Crema: 400 grs.

Eneldo: 1 cda.

Bebida sugerida

Vino Sauvignon Blanc 2000:

Puré de paltas

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

Sopa de zanahorias

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Zanahorias: 4 Unidades Limón sutil: 1 Unidad

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Panko: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto Salsa Tabasco: A gusto

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

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Cilantro: 1 cda.

Semillas de comino: 1 cdita.

Crema de leche: 50 cc Aceite De Oliva: 30 cc

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