

Croquetas de salmón con crema de nueces y naranja



Ingredientes

Huevos: 2 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Naranjas: 3 Unidades

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Harina de trigo: Cantidad necesaria

Salmón fresco: 200 g

Nueces peladas: 200 g

Yogur cremoso: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Vamos a preparar el relleno de las croquetas

Para ello

- Le quitamos la piel al **salmón**, lo condimentamos con sal y pimienta, lo picamos
- Agregamos un poquito de aceite de oliva y lo trituramos en crudo hasta que quede una pasta
- Luego, añadimos una cucharada de *harina* para ligarlo, revolvemos y lo llevamos a la heladera

Para la salsa

- Exprimimos las naranjas, picamos las nueces y mezclamos con el *jugo* de las naranjas y el *yogur* cremoso
- Reservamos.
- Luego, retiramos el *salmón* de la heladera y le damos forma de croqueta
- Calentamos aceite en una sartén para freírlas
- Terminamos de hacer las croquetas, pasándolas por *harina*, *huevo* batido y, finalmente, por pan rallado

- Cuando el aceite esté bien caliente, las freímos retirándolas cuando estén bien doradas.

Para el emplatado

- Colocamos las croquetas en un plato y las cubrimos con la salsa

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-salmon-con-crema-de-nueces-y-naranja>