elGourmet

Croquetas de Salmón con Dip de Nueces y Naranja

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Naranjas: 3 Unidades
Pan Rallado: c/n
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Harina de trigo: c/n
Nueces: 200 grs
Pimienta Negra: c/n
Salmón: 200 grs
Yogur: 100 grs

Preparación de la Receta

- Salpimentar y triturar el **salmón** hasta hacerlo una pasta y enfriar bien en la heladera.
- Triturar las nueces con el *yogur* y el *jugo* de las naranjas para hacer la salsa.
- Sacar el *salmón* y darle la forma de croqueta clásica
- Pasar por *harina*, *huevo* y pan rallado y freír en abundante aceite de oliva
- Escurrir en papel absorbente.
- Amontonar las croquetas en un plato llano y salsear desde arriba o presentar la salsa a parte en un cuenquito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-salmon-con-dip-de-nueces-y-naranja