Fish Cakes



Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Eneldo: c/n
Pescado Blanco: 600 grs
Puré de papas: 2 Tazas
Ají molido: c/n
Cebolla de verdeo: 1/4 Taza
Sal y Pimienta: c/n

Mayonesa

Lima: 1 Unidad
Cilantro Picado: 1 cda
Curry en polvo: 1/2 cda
Sal y Pimienta: c/n
Crema de leche: 2 cdas
Mayonesa: 1/2 Taza

Rebozado

Ajo en escamas: 1 cda
Harina de Maíz: 1/2 Taza
Eneldo seco: 1 cda

Preparación de la Receta

- *Hervir* el pescado en partes iguales de leche y caldo junto con un *ajo* aplastado, 1 hoja de *laurel*, sal y pimienta.
- Colar y reservar.
- En un bowl mezclar el pescado *cocido*, puré de papas, *cebolla* de verdeo (parte verde) en finas rodajas, *eneldo* fresco, *jugo* y ralladura de *limón*, *ají* molido, sal, pimienta y con las manos integrar todos los ingredientes.
- Armar las fishcakes y rebozarlas con una mezcla de *harina* de maíz, *ajo* en escamas y *eneldo* seco.
- Cocinarlas en sartén caliente con aceite hasta *dorar* por ambos lados.

- Servir con *mayonesa* de *curry*.

Mayonesa

- En un recipiente mezclar la *mayonesa* con la *crema*, el *curry*, el *jugo* y la ralladura de lima, el *cilantro* y salpimentar.
- Enfriar antes de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fish-cake