

# 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>