

Fish Cakes con Ensalada

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Para el dressing:

Azúcar mascabo: 30 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Lemongrass: 1 Unidad

Vinagre de Vino Blanco: 40 Ml.

Chile sin semillas: 1 Rodaja

Jengibre: 1 cda

Salsa De Pescado: 1 cda

Para la ensalada:

Cebolla: 1 Unidad

Mango: 1 Unidad

Radiquio: 1 Unidad

Tomate: 2 Unidades

Palta: 2 Unidades

Lechuga morada: 1 Planta

Para los fish cakes:

Cebolla de verdeo: 3 Unidades

Langostinos: 200 g

Sal Marina: Cantidad necesaria

Pimienta: Cantidad necesaria

Pescado Blanco: 300 g

Queso Parmesano: 50 g

Chile: Cantidad necesaria

Cilantro: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ralladura de limón: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una procesadora colocamos el pescado y los *langostinos*, previamente cortados en cubos junto con un puñadito de *cilantro*, el *chile*, la *cebolla* de verdeo, la ralladura de *limón* y el

queso parmesano rallado. Condimentamos con sal marina y pimienta.

- Luego, procesamos hasta que quede una pasta.
- A continuación, le damos forma de hamburguesas y llevamos al frío.
- Para la ensalada, cortamos la *palta* en rodajas, el *tomate*, la *cebolla* morada en pluma y el mango en cubos.
- Para el dressing, en una sartén al fuego colocamos el *vinagre*, el azúcar, el *chile*, el lemongrass y la salsa de pescado. Dejamos reducir y enfriar.
- Para terminar, grillamos los fish cakes y terminamos la cocción en el horno.
- Servimos con la ensalada alineada con el dressing.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fish-cakes-con-ensalada>