

Fishcakes con salsa tártara y ensalada fresca



Ingredientes

Para la ensalada

Eneldo fresco: 10 g

Cebolla Morada: 100 g

Pimientos morrones rojo: 50 g

Pimiento verde: 50 g

Pepino: 2 Unidad

Tomates: 200 g

Para la salsa tártara

Mostaza de Dijon: Cantidad necesaria

Pepinillos picados: Cantidad necesaria

Perejil picado: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Mayonesa: 250 g

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Para las fishcakes

Hojas de Laurel: 2 Unidades

Ralladura de limón: 1 Unidad

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Pimentòn Ahumado: 1 cdita.

Sal: Cantidad necesaria

Pimienta de Cayena: 5 g

Pimientos dulces verdes: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 50 cc

Cebolla Morada: 2 Unidades

Papas hervidas: 2 Unidades

Pimienta de Cayena: 1/2 cdita.

Leche: 2 L

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Cilantro Picado: 10 g

Pimientos dulces rojos: 1 Unidad

Pan Rallado: 250 g

Pescado Blanco: 1 k

Anchoas en aceite: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Para las fishcakes :

- Cortar el pescado en trozos grandes y hervirlo en leche condimentada con sal, pimienta de *cayena*, hojas de *laurel* y *ajo*.
- Rehogar en una sartén con aceite de oliva *cebolla* morada, *pimiento* rojo y verde.
- Agregar anchoas.
- En un bowl colocar papas hervidas y romperlas con tenedor.
- Agregarle el pescado y mezclar.
- Incorporar el sofrito.
- Agregar *mostaza* de dijon, *pimentón* ahumado, pimienta de *cayena*, *cilantro* picado, ralladura de *limón*.
- Armar las cakes y rebozarlas con pan rallado.
- Freírlas en abundante aceite.
- * Acompañarlas con una ensalada de tomates, pimientos rojos y verdes, *cebolla* morada pepino y *eneldo* fresco.

Para la salsa tártara :

- Mezclar *mayonesa* con *mostaza* de dijon, pepinillos, *perejil* picado, *jugo* de *limón* y sal.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fishcakes-con-salsa-tartara-y-ensalada-fresca>