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