

Pastelitos de Pescado Estilo Thai con Salsa de Chiles

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Cebolla pelada en dados: 2 cdas

Huevo: 1 unidad

Mantequilla sin sal: 2 cdas

Pimienta blanca: 1/2 cdta

Sal: 1/2 cdta

Fécula de patata: 1 cda

Leche: 60 mililitros

Pescado Blanco: 400 Gramos

Puerro picado solo la parte blanca: 2 cdas

salsa

Salsa De Pescado: 1 cda

Tomates pera en cuartos: 2 Unidades

Azucar: 110 grs

Chiles rojos: 2 Unidades

Zumo de lima: 1 cda

Preparación de la Receta

- Introducir todos los ingredientes en el vaso de un robot de cocina y triturar ligeramente.
- Formar bolas de unos 80 gramos cada vez.
- Calentar una sartén con un poco de *mantequilla* y *dorar* los pastelitos por ambos lados.

Salsa

- Introducir todos los ingredientes de la salsa en un vaso de robot de cocina y triturar hasta obtener una salsa fina.
- Servir los pastelitos acompañados con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastelitos-de-pescado-estilo-thai-con-salsa-de-chiles>