

Polpettine di salmone bianco con salsa di yogurt tiepida (Pulpetas de salmón blanco con salsa de yogurt tibia)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 20 g

Zanahoria: 50 g

Ajo: 2 Dientes

Papas: 150 g

Nueces: 50 g

Romero: 1 Rama

Pan Rallado: 200 g

Aceite De Oliva: 20 cc

Leche de coco: 1 cdas.

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Huevos: 6 Unidades

Miel: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Harina blanca de maíz: 150 g

Salmón blanco: 400 g

Cebolla: 50 g

Apio: 50 g

Queso rallado: 100 g

Guarnición

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Nabo: 200 g

Salsa

Manteca: 20 g

Miel: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Leche de coco: 20 cc

Cúrcuma: A gusto

Curry: A gusto

Romero: 1 Rama

Yogurt Natural: 200 cc

Varios

Romero: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva, saltee los vegetales, agregue el *salmón*, condimente con sal y pimienta.
- Agregue el caldo y deje cocinar por unos minutos.
- En un procesador coloque el *salmón* con los vegetales salteados y las nueces. Procese hasta lograr una mezcla homogénea.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine las papas con piel.
- Cuele, pele y reduzca a puré.
- Pique el *romero*.
- Deje enfriar y mezcle con el pescado, los vegetales y las nueces procesadas, el *romero* picado, un *huevo*, el queso rallado, la miel y la leche de coco.
- Lleve a heladera durante unos minutos.
- Bata los huevos y condimente con sal.
- Arme bolitas con la preparación, pase por *harina*, *huevo* batido y pan rallado.
- Aplaste y fría las pulpetas de *salmón* en abundante aceite caliente.
- Retire sobre papel absorbente.

Guarnición

- Pele y ralle el *nabo*, seque bien con un lienzo.
- En una olla con abundante aceite caliente fría el *nabo*.
- Retire sobre papel absorbente.

Salsa

- En una sartén con *manteca*, agregue el yogurt natural, leche de coco, una pizca de *curry* y *cúrcuma*, sal y pimienta.
- Añada el *romero* y la miel. Mezcle y deje cocinar por unos minutos.

Presentación

- En la base de un plato coloque la salsa, agregue las pulpetas de *salmón* y encima el *nabo* frito.
- Decore con *romero* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/polpettine-di-salmone-bianco-con-salsa-di-yogurt-tiepida-pulpetas-de-salmon-bianco-con-salsa-de-yogurt-tibia>