

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

desmenuzar el salmon y echar ajo, perejil, huevo, sal y pan rayado ,mezclar todo bien y hacer las albondigas y freirlas, en ese mismo aceite rehogar la cebolla añadir las albondigas cubrir con agua y vino blanco y añadir laurel y cocer unos 20 minutos a fuego lento

## Ingredientes para 4 personas :

- 750 gr salmon fresco
- ajo perjil en polvo
- 1 huevo
- - Harina - Pan rallado
- , aceite de oliva y sal.
- vino blanco
- cebolla picada
- - 2 hojas de laurel

## Preparación:

### Paso 1

se puede hacer con salmon congelado