

Albondigas de salmón sobre pure de patata y crema de aguacate



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: hoycocinoyo.net **Recetizador:** Elenahmartin



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Original y sabroso

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr de salmon fresco
- 1 huevo
- sal
- pan rallado
- Eneldo picado
- 50 ml 50 ml 50 ml de nata liquida
- 1 aguacate
- 1 zumo de limon
- Pimienta
- 4 patata
- 50 gr de mantequilla
- nuez moscada

Preparación:

Paso 1

1.- Limpiamos el salmón de piel y espinas y lo cortamos muy fino con el cuchillo. 2.- En un bol, batimos el huevo y añadimos el salmon picado, sal, eneldo, la nata y el pan rallado. Mezclamos hasta obtener una pasta homogénea. 3.- La cantidad de pan rallado y nata puede variar según el gusto de cada uno. Se tienen que poder formar las bolitas con las manos sin que se peguen demasiado. Enharinar las bolitas. 4.- Freir las bolitas en abundante aceite muy caliente muy poco tiempo, ya que el salmón no necesita mucho tiempo. Escurrir en papel absorbente. 5.- Para la crema de aguacate: Pelar y quitar el hueso del aguacate y triturarlo en la batidora junto con la sal, la pimienta, la nata y unas gotas de limón. Probar de sal y de textura. Si lo queremos mas liquido, añadiremos mas nata o una pizca de leche. Reservar en frio. 6.- Para el puré de patatas: Cocer las patatas enteras y con piel. Cuando estén cocidas y frias, pelarlas y trocearlas. Pasarlas por el pasapurés o a

mano con un tenedor. En un cazo, ponemos la mantequilla y uans gotas de aceite de oliva. Cuando la mantequilla esté derretida, añadiremos la patata y la nata. Mezclamos bien y añadimos la nuez moscada y una pizca de sal. Si queda demasiado espeso, añadiremos un poco mas de nata o de leche. 7.- Servimos en un plato llano y disponemos unas cucharadas de puré en linea recta (por ejemplo) y encima las albondigas de salmón. Al lado dispondremos de salsa de aguacate para que el comensal vaya mojando.