

Creador: karmela **Recetizador:** Beatriz Lastra



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