

Receta de Albóndigas de Salmón al Eneldo

18 Ene 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Albóndigas de Salmón al Eneldo**, es muy fácil de preparar y seguro que os gustará, también para los más peques de la casa que se vayan acostumbrando a tomar pescado de una forma distinta que no sea rebozado o empanado.

Ingredientes

- **Para las Albóndigas:**
- Salmón fresco (medio kg)
- Mostaza (una cucharada)
- Huevos (uno grande)
- Pan rallado (una cucharada)
- Harina
- Aceite de oliva
- **Para la salsa de Eneldo:**
- Ramas de eneldo fresco (dos o tres)
- Mayonesa casera (cuatro cucharadas soperas)
- Zumo de limón (medio)
- Agua (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Picar el salmón con un cuchillo de forma que quede muy picadito, sin llegar a ser puré
2. Ponerlo en un bol y mezclarlo con el huevo, el pan rallado, la mostaza y una ramita de eneldo picadita
3. Formar las albóndigas de un tamaño mediano, pasarlas por harina y freírlas en aceite de oliva caliente hasta que se doren por fuera, no es necesario hervirlas con la salsa ya que el salmón se hace enseguida
4. Preparar la salsa de eneldo mezclando con la batidora todos los ingredientes
5. Si queréis que las albóndigas sean más ligeras, podéis dorarlas en el horno en lugar de freírlas
6. Servir las albóndigas rociadas con un poco de la salsa de eneldo caliente o fría según vuestro gusto y....buen provecho!!!