



<https://www.mepillasquisando.com>



## ALBÓNDIGAS DE SALMON CON SALSA DE CEBOLLA



### INGREDIENTES:

400 gr. De Salmón fresco.  
2 Rebanadas de Pan sin corteza.  
1 Chorreoncito de Leche.  
1 huevo.  
2 Dientes de Ajo.  
1 Cucharadita de Eneldo.  
1 Cucharadita Harina.  
3 Cebollas.  
½ Vaso de Vino blanco.  
1 Vaso de Caldo de Pescado.  
Sal, Pimienta y Perejil.  
Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Picamos muy fino el salmón junto a un diente de ajo. Añadimos el pan humedecido en leche, el huevo batido, una cebolla frita, la sal y un poquito de pimienta. Mezclamos, dejamos reposar una hora. Formamos las albóndigas, las pasamos por harina y freímos en aceite de oliva. Pasamos a papel de cocina para que absorban el exceso de aceite y reservamos. En una olla ponemos el otro diente de ajo y las cebollas, todo muy picadito con un poco de aceite. Cuando la cebolla haya cambiado y esté casi transparente, agregamos una cucharada colmada de harina y removemos durante un minuto, hasta tostar la harina. Agregamos el vino y dejamos cocer para que se evapore el alcohol y añadimos un poquito de eneldo. A continuación añadimos el caldo y dejamos cocer 10 minutos. Pasamos por la batidora (al gusto de fino) Incorporamos nuevamente a la olla y agregamos las albóndigas. Que cuezan otros diez minutos. Podemos acompañar con un arroz cocido y aliñado (tipo cilantro) o con unas patatas fritas. Decoramos con un poco de perejil.

<https://www.mepillasquisando.com>