



Pasteles de salmón con chimichurri

Nutrición, 01/06/2020



Como todos estamos limitando nuestros viajes de compras, no siempre es factible tener mariscos a mano. [Jorge Carlos Fernández Francés](#)

, director general de [El Sardinero](#) nos recomienda el pescado enlatado ya que es una gran opción para comer más mariscos mientras estás distanciado socialmente, y nos da algo de inspiración sobre cómo usar estos elementos esenciales de la despensa.

Para 2 personas

Ingredientes:

Para los pasteles

½ libra de papas, peladas y cortadas a la mitad

2 cebollas en rodajas finas

1 puñado de rúcula picada

? manojos de cebollino, finamente picado

1 cucharadita pimienta

Sal y pimienta

1 huevo batido

1 lata de salmón, escurrido

Para el chimichurri

½ chile rojo, sin semillas

1 diente de ajo

1 cucharadita orégano seco

1 chalote, reducido a la mitad

1 trozo de jengibre de ¼ de pulgada, pelado y picado grueso

1 manojo de menta, solo hojas

1 manojo de cilantro

Jugo de 2 limones

2 cucharadas de vinagre de vino tinto

2 cucharadas de aceite de oliva

Método

Para hacer los pasteles de salmón: Hervir las papas en abundante agua con sal hasta que estén listas, aproximadamente 15 minutos. Escurrir y dejar enfriar.

Aplástelos antes de mezclar la cebolla, la rúcula, el cebollino y la pimienta. Condimentar con sal y pimienta.

Por último, agregue el huevo y el salmón, y triture con un tenedor hasta que todo se una en una mezcla gruesa.

Forme la mezcla de papa y salmón en bolas que quepan en la palma de su mano, luego aplánelas hasta que tengan un grosor de ½ a un pulgada. Deja reposar los pasteles en la nevera durante 30 minutos.

Para hacer el chimichurri: Ponga todos los ingredientes en un procesador de alimentos hasta que quede suave. Agregue aceite de oliva extra si la salsa es demasiado espesa. Dejar de lado.

Calentar un poco de aceite de girasol en una sartén de fondo grueso a fuego medio. Espolvoree los pasteles de salmón con un poco de harina y fríalos por 3 minutos, hasta que estén dorados.

Deles la vuelta con cuidado con una espátula y fríalos del otro lado durante 3 minutos más. Los pasteles deben ser agradables y calientes por dentro.

Sáquelos de la sartén con un volteador ranurado y colóquelos sobre toallas de papel. También puede mantenerlos calientes en el horno hasta que todas las porciones estén cocidas, si lo prefiere. Sirva los pasteles de salmón con el chimichurri.

