

Almôndegas de salmão com molho de queijo

Carne —    45 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/almondegas-de-salmaa-com-molho-de-queijo



Ingredientes

INGREDIENTES PARA AS ALMÔNDEGAS

1 dente de alho
90 g de cebola
1 raminho salsa
500 g lombo de salmão sem peles nem espinhas
25 g de pão ralado
50 g de clara de ovo
½ limão (sumo)
Sal q.b.

PARA O PURÉ

1 kg de batatas descascadas
100 g de leite
150 g de água
Sal q.b.
50 g de manteiga

Confeção

1. Coloque no copo o dente de alho, a cebola e a salsa e pressione 1 vez a Função Triturar.
2. Adicione o salmão cortado em pedaços, o pão ralado, a clara de ovo, o sumo de limão e um pouco de sal e programe 30 segundos na velocidade 5.
3. Com as mãos molhadas ou untadas com um pouco de óleo, forme 18 a 20 bolinhas e coloque-as na bandeja a vapor previamente forrada com uma folha de papel vegetal.
4. Coloque no copo o acessório misturador e adicione as batatas cortadas em pedaços, o leite, a água e uma pitada de sal. Coloque a tampa sem o copo medidor e encaixe a bandeja a vapor. Programe 30 minutos, a 100°C na velocidade 1.
5. Entretanto, ligue o forno na função grill.
6. Retire a bandeja a vapor, coloque a manteiga no copo e programe 1 minuto na velocidade 3. Retire para um recipiente e reserve.
7. Coloque, no copo, sem o lavar, as natas e o queijo creme e programe 2 minutos, a 90°C na velocidade 3.
8. Disponha as almôndegas num recipiente que possa ir ao forno, regue-as com o molho e leve-as ao forno a gratinar. Sirva as almôndegas com o puré.

PARA O MOLHO

150 g de natas

100 g de queijo creme