

Ingredientes:

Albóndigas:

2 dientes de ajo
Perejil
50 gr de pan seco
30 gr de leche
1 pellizco de sal
1 pellizco de pimienta
500 gr de salmón

Salsa:

1 diente de ajo
90 gr de cebolla cortada
a cuartos
20 gr aceite de oliva
600 gr de tomate
natural
en conserva triturado
1 cucharadita de sal
1 pellizco de pimienta
negra

Albóndigas de salmón con salsa de tomate



Preparación

1. Poner los ajos y el perejil en el vaso. Programar 5seg/vel.6.
 2. Agregamos al vaso el pan seco y la leche. Programamos 10seg/vel 6. Bajar los restos de las paredes.
 3. Incorporamos el salmón cortado a dados. Se programa 10seg/vel 5.
 4. Pintamos las bandejas varoma con un poco de aceite para que no se nos peguen las albóndigas. Luego nos untamos también las manos con aceite y cogemos porciones e masa y formamos bolas. Las vamos reservando en el recipiente varoma un poco separadas entre ellas. 5 seg/vel 5
- ### Salsa de tomate
5. Ponga en el vaso el ajo, la cebolla y el aceite de oliva y trocee 5seg/vel5, bajamos los restos de las paredes del vaso y sofría 3min/120°C/vel 1.
 6. Añada el tomate triturado, la sal y la pimienta. Sitúe el Varoma en su posición y programe 20min/varoma/vel 1. Sirva las albóndigas calientes con la salsa.

Variantes

Se le puede añadir un huevo pequeño a la masa de salmón, en el paso 3.

Receta facilitada por Mònica Macias Fonts

Agente comercial de Thermomix®

Teléfono: 670 37 73 35