Pescados

tortitas de patatas con pescado ahumado

Primer plato
Tipo de receta

30 Minutos
Preparación

Media
Dificultad

Ingredientes para 4-8 personas

600 gr de patatas
1 cebolla
20 gr de harina
3 huevos
sal
2 cucharadas de aceite de pipas de calabaza
Hierbas aromáticas frescas (eneldo, perejil, mejorana, …)
pescado ahumado (trucha, carpa, salmón...)

Preparación

Pelar y rallar las patatas, estrujarlas bien para sacarles el líquido. Pelar las cebollas, picarlas muy bien y echarlas a la mezcla de patatas junto con el resto de los ingredientes. Freír en pequeñas porciones a fuego no muy alto hasta que estén doradas. Antes de darles la vuelta presionarlas con una espumadera. Ponerlas en el plato y encima un trozo de pescado ahumado y algo de hierbas frescas si se prefiere.

Sugerencia: las tortitas de patatas son un perfecto tentempié ya que se pueden comer también frías. Como plato principal se las suele acompañar con cualquier variedad de ensalada.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch