

# Albóndigas de salmón y marisco

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 21 '
- 4



Comentario nutricional

El salmón es un pescado azul, por lo que se recomienda consumirlo como máximo una vez a la semana.

## **Modo express**

1. Pique muy finos el salmón, las gambas, los mejillones, el ajo y la cebolla; pique el cebollino y reserve el final del tallo para decorar.
2. Mezcle estos ingredientes con el huevo y añada pan rallado hasta que quede firme. Sale, forme las albóndigas y páselas por la harina.
3. Para hacer la salsa, pele y pique el ajo y la cebolla. Disuelva la maicena en el vino e introduzca todos los ingredientes en la cubeta.
4. Disponga las albóndigas sobre la bandeja de vapor y colóquela sobre los ingredientes de la salsa. Cierre la tapa y programe el menú Pescados. Antes de servir, triture la salsa.