



Cup cakes με σολομό



Cup cakes με σολομό

Ψήνουμε 350γρ. σολομό στο φούρνο στους 180ο για 10 λεπτά. Τον βγάζουμε από το φούρνο και τον αφήνουμε να κρυώσει. Τον σπάμε σε χοντρά κομμάτια και στη συνέχεια λιώνουμε, σε πουρέ, 700γρ. βρασμένες πατάτες. Τα αναμιγνύουμε μαζί με 2 κουταλιές παρμεζάνα, 2 κουταλιές μαϊντανό ψιλοκομμένο, 2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα, 1 αυγό, αλάτι και πιπέρι. Ζυμώνουμε το μίγμα καλά και το αφήνουμε στο ψυγείο για να σφίξει. Το τοποθετούμε σε βουτυρωμένα, μικρά φορμάκια για μάφινς και ψήνουμε στους 190ο για 15 λεπτά. Όταν χλιαρύνουν αρκετά, τα ξεφορμάρουμε και γαρνίρουμε την κορυφή τους με τυρί Φιλαδέλφεια, αραιωμένο με λίγο γάλα ή κρέμα γάλακτος (αναμιγνύουμε 250γρ. Φιλαδέλφεια με 2 κουταλιές γάλα).

Υλικά

- 350γρ. σολομό
- 700γρ. βρασμένες πατάτες
- 2 κουταλιές παρμεζάνα
- 2 κουταλιές μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 1 αυγό
- αλάτι και πιπέρι
- 250γρ. τυρί κρέμα, τύπου Φιλαδέλφεια
- 2 κουταλιές γάλα ή κρέμα γάλακτος

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 25 λεπτά

Άτομα: 4