

Καλαμποκοκεφτέδες με συνοδευτική salsa fresca

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** -

Υλικά για τους καλαμποκοκεφτέδες:

- 400 γρ. Καλαμπόκι Εδεμ (στραγγισμένο)
- ½ μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο
- χυμό από 1 λάιμ
- 40 ml γάλα
- 2 αυγά
- 120 γρ. γραβιέρα, τριμμένη
- 120 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ¾ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. γλυκιά πάπρικα
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για την salsa fresca:

- 170 γρ. Καλαμπόκι Εδεμ (στραγγισμένο)
- 15 ντοματίνια, σε φέτες
- ½ μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- ½ κόκκινη πιπεριά, σε μικρά κυβάκια
- ½ ώριμο αβοκάντο
- ¼ ματσάκι φρέσκο κόλιανδρο
- χυμό από 1 λάιμ
- ¼ κ.γ. τσίλι σε σκόνη
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τους καλαμποκοκεφτέδες. Βάζουμε σε μπολ το Καλαμπόκι Εδεμ, το κρεμμύδι, το φρέσκο κρεμμυδάκι, τον χυμό λάιμ, το γάλα, τα αυγά και την γραβιέρα και ανακατεύουμε απαλά.

- 2) Προσθέτουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το τσίλι, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι να σχηματίσουμε πηχτό μείγμα. Βάζουμε στο ψυγείο, όσο ετοιμάζουμε την salsa fresca.
- 3) Ρίχνουμε το Καλαμπόκι Edem σε μπολ, μαζί με τα ντοματίνια, το κρεμμύδι και την πιπεριά.
- 4) Καθαρίζουμε το αβοκάντο, το κόβουμε σε κυβάκια και το προσθέτουμε στο μπολ μαζί με τα φυλλαράκια κόλιανδρο, τον χυμό λάιμ, το τσίλι, 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ανακατεύουμε καλά να μαριναριστούν τα υλικά και βάζουμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.
- 5) Τηγανίζουμε τους καλαμποκοκεφτέδες. Ζεσταίνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε αντικολητικό τηγάνι, παίρνουμε κουταλιές από το μείγμα (περίπου 2 κ.σ. ανα καλαμποκοκεφτέ) τις πατάμε ελαφρά με σπάτουλα στο τηγάνι και αφήνουμε να τηγανιστούν για 2-3 λεπτά.
- 6) Γυρνάμε προσεκτικά τους καλαμποκοκεφτέδες με την σπάτουλα και αφήνουμε να τηγανιστούν από την άλλη. Μεταφέρουμε σε πιάτο και συνεχίζουμε με όλο το μείγμα. Κατα τη διάρκεια τηγανίσματος -όταν χρειάζεται- συμπληρώνουμε με ελαιόλαδο στο τηγάνι.
- 7) Σερβίρουμε τους καλαμποκοκεφτέδες ζεστούς ή σε θερμοκρασία δωματίου, συνοδεύοντάς τους με salsa fresca.