

Papa Rellena con Salmón Ahumado

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Alcaparras: 2 cdas

Mostaza de Dijon: 4 cditas.

Mayonesa: 200 cc

Rabano Picante: 2 cdas

Sal y Pimienta: c/n

Papas: 4 Unidades

Ciboulette picado: 4 cdas

Manzanas: 2 Unidades

Nata agria: 200 cc

Salmón ahumado: 200 grs

Preparación de la Receta

- Hacer pequeños agujeros con la punta de un cuchillo en las papas y hornear a 200 °C durante 50 minutos.

Relleno

- Mezclar la *mayonesa* con *nata agria*, la *mostaza*, las *alcaparras*, las *manzana* picadas, el **salmón** picado, *ciboulette*, el *rábano* picante, ralladura y *jugo* de *limón*.
- Salpimentar.
- Hacer una cruz en las papas y apretar hasta que se abran.
- Rellenar.
- Servir con ensalada mixta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bakpotatis-med-laxrora-patata-rellena-con-salmon-ahumado>