Batatas Rosti

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite: c/n
Batatas ralladas: 1/2 Kilo
Cebolla de verdeo: 100 grs
Jengibre fresco rallado: 1 cda
Mantequilla: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Crema de palta

Cilantro fresco picado: c/n
Limón para su ralladura y jugo: 1/2 unidad
Palta: 1 unidad
Puré de rúcula: 1/4 Taza
Salmón ahumado: c/n
Salsa picante: 1/2 cdita
Sal y Pimienta: c/n
Yogur natural: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar batatas ralladas y bien secas, *cebolla* de verdeo, *jengibre* rallado, sal y pimienta.
- Trabajar con las manos y darle a la mezcla forma de tortilla pequeña.
- Cocinar en sartén con *manteca* hasta *dorar* de ambos lados y que estén cocidas las batatas.

Crema de palta

- En un bol pisar una *palta*.
- Agregar puré de *rúcula*, *yogur* natural, ralladura y *jugo* de *limón*, salsa picante, sal y pimienta.

Armado

- Servir sobre cada rosti de *batata crema* de *palta* y por encima una feta de *salmón* ahumado.
- Terminar con *cilantro* picado por encima.

Consulta la receta original en