

# Ensalada de Patatas con Aguacate y Salmón

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Ensalada

Agua: c/n

Patatas: 3 Unidades

Salmón ahumado:

Cebolleta: 1

Sal gruesa: c/n

Aguacates: 2 Unidades

### Salsa

Aceite de oliva extra virgen:

Hinojo fresco:

Yogurt Natural: 1

Cebollín fresco:

Pepinillos en vinagre:

## Preparación de la Receta

- Primero, *pelar* y cocer las patatas en una olla con agua hirviendo.
- Mientras tanto, cortar el **salmón** en cubitos
- Picar los pepinillos, los aguacates y la cebolleta.
- En el fondo de una ensaladera grande, colocar un poquito de sal gruesa.
- Retirar las patatas del fuego y cortarlas en rodajas de tamaño medio.
- Agregar las patatas a la ensaladera
- Por encima, disponer el **aguacate**, la cebolleta y el *salmón*.

### Para la salsa

mezclar en un taz&oacute;

- N el yogurt, los pepinillos, el *hinojo* y el *cebollín* picados
  - Verter un buen chorro de aceite y emulsionar.
  - Servir la ensalada y regar con la salsa.
- 
- Te resultará más fácil *pelar* las patatas después de su cocción.
  - Pica el *aguacate* a lo último para que no se oxide.
  - Puedes acompañar este platillo con un buen vino blanco
  - Su acidez contrasta con el tipo de carne del *salmón* y ayuda a realzar su sabor.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-aguacate-con-salmon>