

# Ensalada Especial de Bonito y Huevas de Salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Ciboulette:** c/n

**Mayonesa:** 400 grs

**Txaka o surimi:** 300 grs

**Puerros:** 3 Unidades

**Bonito del cantábrico en aceite de oliva:** 800 grs

**Huevas de salmón:** 1 Lata

**Regañá:** c/n

**Huevos cocidos:** 6 Unidades

## Preparación de la Receta

### Preparación

- Picar todos los ingredientes.
- Reservar las yemas de *huevo* sin picar.
- Desmenuzar con los dedos el pescado para que nos quede suelto y jugoso.
- Mezclar con la *mayonesa*.
- Reservar en la nevera para que este bien fría a la hora de servir.

### Armado

- Servir en un plato la ensalada.
- Decorar con las huevas de **salmón**, el *cebollino* picado y una lámina de ventresca de **bonito** en conserva.
- Rallar 2 yemas de *huevo*.
- Acompañar con las regañás crujientes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-especial-de-bonito-y-huevas-de-salmon>