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