

# Pudín de Salmón



## Ingredientes

**Crema:** 400 cc

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Eneldo:** c/n

**Mantequilla:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

**Papas:** 3 Unidades

**Huevos:** 3 Unidades

**Guisantes:** 100 grs

**Salmón ahumado:** 400 grs

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Mezclar los huevos con la *nata*, sal, pimienta blanca y *eneldo* picado.
- Montar capas en un molde, empezar y terminar con papas cocidas.
- Poner los huevos encima de todo y hornear 40 minutos a 175 °C.
- Tostar la *mantequilla* en una sartén.
- *Hervir* los guisantes 5 minutos en agua con sal.
- Servir el **salmón** con la *mantequilla* tostada y los guisantes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/laxpudding-pudin-de-salmon>