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 ºC.
- 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