Papa con salmón ahumado y mayonesa de eneldo



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Brotes:
Eneldo fresco: A gusto
Salmón ahumado: 60 grs.
Cebolla Morada: media Unidad
Vinagre de jerez:
Mostaza: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva:
Papa: 1 Unidad
Aceite de girasol:
Sal:

Preparación de la Receta

- *Pelar* y cortar la **papa**
- Luego, cocinarla en abundante agua con sal durante 6-8 minutos, dependiendo del tamaño de la misma
- Después, retirar la *papa* y cortar la *cebolla* en juliana
- Freír ambos ingredientes en abundante aceite caliente
- Retirar y escurrir en papel absorbente.

Para la mayonesa

- Batir el *huevo* con una mezcla al 50 por ciento de los dos aceites y **eneldo**
- Incorporar una pizca de sal y una cucharadita de *mostaza*.
- Acomodar las papas fritas y la *cebolla* en una copa de cóctel y salsear con la **mayonesa**.
- Terminar con las lonchas de **salmón** ahumado y unos brotes.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papa-con-salmon-ahumado-y-mayonesa-de-eneldo