

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>