

Papas baby y caviar

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Salsa de soja: Cantidad necesaria

Cebolla de verdeo: Cantidad necesaria

Huevas de mujol: Cantidad necesaria

Pan duro frito: A gusto

Queso Crema: 60 g

Huevas de salmón: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Miel: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Papas baby cocidas: 6 Unidades

Vinagre de jerez: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos una pequeña base de las papas cocidas para que se mantenga en pie sobre el plato
- Con ayuda de una manga pastelera o una cuchara, colocamos el queso *crema* sobre las papas y agregamos las huevas de mujol o de *salmón*
- Luego, hacemos una salsa con una cucharada de miel, un chorrito de *vinagre*, la salsa de soja y el aceite de oliva
- Agregamos un poco de pimienta y reservamos
- Por otro lado, en una procesadora, colocamos el pan duro y medio *ajo*
- Lo trituramos y reservamos.

Para el emplatado

- Ponemos unas migas de pan crujientes en el plato, unas papas y regamos con la salsa de miel
- Por último, decoramos con *cebolla* de verdeo picada y servimos