

# Papas con Salmón Ahumado y Mayonesa

Tiempo de preparación: 22 Min



## Ingredientes

**Huevo:** 1 Unidad

**Papa:** 1 Unidad

**Sal:** Una pizca

**Mostaza:** 1 cdita.

**Salmón ahumado:** 60 g

**Aceite de girasol:** Cantidad necesaria

**Eneldo fresco:** Cantidad necesaria

**Germinados:** Cantidad necesaria

**Cebolla Morada:** 1/2 Unidad

**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

**Vinagre de jerez:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- *Pelar* y cortar la *papa* en trozos
- En una olla, cocer con abundante agua y sal durante 10 minutos.
- Mientras tanto, sobre una tabla, cortar la *cebolla* en juliana.
- En una sartén con aceite caliente, freír los trozos de *papa* cocidos junto con la *cebolla* cortada en juliana.

### En un bol, preparar una mayonesa casera a la manera tradicional

- Batiendo el *huevo* con una mezcla al 50% de los 2 aceites.
- *Condimentar* con sal, unas gotas de *vinagre* y *mostaza*.
- Sobre una tabla, picamos el *eneldo* finamente y luego añadir a la **mayonesa**.
- En una copa de cóctel, disponer las patatas fritas y la *cebolla*
- Salsear con la *mayonesa*
- Terminar con las lonchas de **salmón** ahumado y unos germinados.
- Servir y disfrutar.

### Para eliminar el exceso de almidón

- N de las papas -que hace que se ablanden cuando se fríen-, debes sumergirlas antes en agua bien fría y secarlas muy bien con papel absorbente

- De esta manera, las puedes echar en la sartén sin que salpiquen en el aceite.
- Al preparar la *mayonesa*, procura que el *huevo* se encuentre a temperatura ambiente.
- En el mercado, elige *salmón* de *color* rojo oscuro
- El pescado que fue cultivado en la granja suele tener un tono más pálido
- Si la carne está muy pálida, indica que fue congelado y descongelado varias veces.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/papas-con-salmon-ahumado-y-mayonesa-de-mostaza-al-eneldo>