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 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