



ROLLOS DE SALMÓN CON ENSALADA DE PATATA PEQUEÑA REDONDA Y CEBOLLA DULCE

INGREDIENTES

- 250 gramos de patata pequeña redonda
- 3 cebolletas
- 15 gramos de eneldo
- 1 cucharada de mostaza
- 150 mililitro de yogur de soja
- 350 gramos de espárrago verde
- 6 huevos de codorniz
- 1 cebolla dulce
- 100 gramos de salmón ahumado
- 12 gramos de alcaparras

EXPLICACIÓN

Pica las patatas pequeñas redondas en cuatro. Hierve las patatas cocidas en una olla con agua en 10 minutos.

Corta las cebolletas en anillos finos y el eneldo grueso. Mezcla la cebolleta, el eneldo y 1 cucharada de mostaza por el yogur.

Expulsa el leñoso la parte de abajo de espárragos. Hierve los espárragos juntos con los huevos de codorniz cocidos en 3 minutos.

Escurre, deja escurrir los espárragos y enfriarse. Deja escaldar los huevos de codorniz en agua fría.

Divide la cebolla dulce longitudinalmente en dos y corta en lonchas finas.

Envuelve una loncha de salmón ahumado alrededor de 2 à 3 espárragos a la vez.

Escurre las patatas pequeñas redondas. Pela los huevos de codorniz y divide en dos.

Mezcla las patatas pequeñas redondas con la cebolla dulce y el aliño de yogur.

Pon los huevos de codorniz en la ensalada y rocía las alcaparras sobre la ensalada.

PLATO PRINCIPAL

2 PERSONAS

TIJD: 30 MINUTOS

MIRA MÁS EN:

LA
COMIDA
Deliciosa

