

# timbal de patata aliñada con salmòn y huevo



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

Es muy sencillo y para una cena con amigos queda muy bien.

## Ingredientes para 2 personas :

- 3 patatas medianas
- 1 paquete de salmòn ahumado
- 2 huevos
- pimienta, tomillo
- aceite y vinagre

## Preparación:

### Paso 1

Cocemos las patatas ( yo las cuezo en el microondas las atravieso con un pincho varias veces que traspase las pongo húmedas y en 4m estan cocidas ) una vez cocidas y frías las pelamos y las troceamos las aliñamos con aceite , vinagre un poco de tomillo y sal ,lo reservamos en el frigorífico una media hora meneándolas de vez en cuando para que maceren.

### Paso 2

Colocamos un aro para timbales y ponemos unas pocas patatas , encima pondremos el salmòn y vamos intercalando así hasta llegar al borde donde colocaremos un huevo frito . Adornar a tu gusto.