timbal de patata aliñada con salmòn y huevo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Maria Mata



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 humedas y en 4m estan cocidas) una vez cocidas y frias las pelamos y las troceamos las aliñamos con aceite , vinagre un poco de tomillo y sal ,lo reservamos en el frigorifico una media hora meneandolas 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 asi hasta llegar al borde donde colocaremos un huevo frito . Adornar a tu gusto.