# HOJALDRE DE PATATAS Y SALMÓN AHUMADO

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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** AnukaValencia



**Tiempo:** 1 hora
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Moderna
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 plancha de Hojaldre ya preparado
- 1/2 kilo de patatas
- 2 puerros
- 2 calabacines
- 350 g Salmón ahumado
- Eneldo y Pimienta negra
- 50 g Mantequilla
- 4 cucharadas aceite
- - sal
- 1 Yogur griego
- 1 cucharadita Alcaparras

## Preparación:

### Paso 1

1Pelar las patatas; cocer y cortar en láminas muy finas. Así mismo lavar los calabacines y retirar los extremos 2Cortar en ruedas finas y mezclar con las patatas. Pelar y lavar los puerros; cortar en cubitos e incoporar al cuenco. 3Salpimentar y reservar, rociando con el aceite. Paso 2 Extender el hojaldre ligeramente sobre una superficie enharinada con el rodillo. 4Cubrir un molde de tartaleta desmontable con el hojaldre, dejando sobresalir los bordes. Rellenar con las patatas y remeter los bordes desdoblándolos hacia el interior. 5Poner por encima la mantequilla repartida en pequeños trocitos y espolvorear de eneldo. Cocer en el horno precalentado a 180 °C durante 45 minutos aproximadamente, tapado con papel de aluminio.

### Paso 2

6Paso 3 Batir el yogur con las alcaparras y mantener bien frío. Retirar el hojaldre del horno y desmoldar sobre la fuente de presentación (retirando el aro externo del molde y dejarlo enfriar unos minutos). 7Poner en el

***centro el yogur batido y poner encima las hojas de salmón ahumado de forma decorativa. Servir enseguida para que el yogur no se derrita. 8Decorar con una rama de eneldo (el salmón debe quedar formando picos o volantes).***