

## Timbal de patata con salmón y aguacatate



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

**Creador:** Juan a. Calderon **Recetizador:** Olguita



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Éste salmón está marinado con una receta mía

**Descripción:**

**Ingredientes para 1 persona :**

- 120 gr de Patata cocida
- 40 gr de Salmón marinado
- 40 gr de Aguacate
- 30 gr de Vinagreta
- 30 gr de Frutos secos decorar
- 30 gr de Hojas de lechuga variada

## Preparación:

### Paso 1

En primer lugar hacemos una vinagreta pondremos una parte de zumo de limón por dos de aceite de oliva i sal lo batimos hasta que emulsione . Corta la patata en rodajas i ponlas en el fondo de un molde de 8 cm de diametro pon un poco de vinagreta una capa de salmón otra de aguacate otra poca de vinagreta otra capa de salmón poco de vinagreta i acabamos con patata un poco mas de vinagreta adornamos con unos brotes i acompañamos con unas hojas de rucula y canónigos