

Timbal de patata con salmón y aguacatate



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

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



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