# Rosti de patata con salmón y salsa tártara



**Consejo del chef**

Decorar con pimienta recién molida y eneldo fresco.

## Raciones para 2

- ❏ **1** Huevo cocido
- ❏ **10 gr** Alcaparras
- ❏ **10 gr** Pepinillos
- ❏ **½** Cebolleta
- ❏ **100 gr** Mayonesa
- ❏ **1 Cdita** Mostaza
- ❏ **2** Patatas grandes
- ❏ **½** Cebolleta
- ❏ Aceite de oliva virgen extra
- ❏ Sal
- ❏ Pimienta
- ❏ Salmón ahumado
- ❏ Pimienta recién molida
- ❏ Eneldo

1. Para la salsa tártara y acompañamiento: cocer un huevo durante 10-12 minutos desde que el agua empiece a hervir. Retirar, enfriar y pelar.

2. Picar el huevo, las alcaparras, los pepinillos y la media cebolleta finamente y juntarlos en un bol con la mayonesa y la mostaza. Remover para mezclar bien y reservar en la nevera.

3. Para el rosti de patata: pelar y rallar las patatas y la cebolleta. Escurrir ambas en una gasa o paño de cocina para retirarles el exceso de agua y, cuando estén escurridas, mezclarlas en un bol con un poco de aceite, sal y pimienta.

4. Calentar una sartén con aceite y cuando esté caliente, añadir un poco de la patata y cebolleta ralladas, y aplastar formando una pequeña torta de patata. Tostar por ambos lados y repetir el proceso hasta terminar con la masa.

5. Servir con una cucharada de salsa tártara encima y un poco de salmón ahumado.

# Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/rosti-de-patata-con-salmon/