

# Rosti de patata con salmón y salsa tártara

COOKING  
LOVERS TESA



## 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/>

