



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 Cdta 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/>

