

# TINBAL DE PATATA CON SALMON Y AGUACATE

## INGREDIENTES:

1000g de agua (para el vapor)  
2 huevos  
2 Patatas peladas y cortadas  
en dados (300g aprox)  
200g de Salmon fresco  
sin piel ni espines  
El zumo de 1 limon  
150g de Salmon ahumado  
cortado en trozos  
1 Aguacate cortado en trozos  
1 Cebolla tierna  
50g de Vinagre  
1 Cucharadita de Sal  
120g de Aceite de Oliva  
8-10 Hojas de lechuga  
1 Tarro de huevas de Salmon  
para decorar (opcional)



## PREPARACIÓN:

Vierta el agua en el vaso y caliente 8 min/Varoma/vel 1.  
Introduzca el cestillo con los huevos y situe el recipiente Varoma en su  
posicion con las patatas. Programe 25 min/ Varoma/ vel 1.  
Retire el Varoma y con la muesca de la espátula extraiga el cestillo con  
los huevos y dejelos enfriar. Vacíe el vaso.

Mientras Ponga en un bol el Salmon fresco a trocitos con el zumo de  
limon y deje marinar.

Pele los huevos y piquelos 2 seg/ vel 4. Retire y reserve.

Ponga en el vaso la cebolleta, el vinagre, la sal, y el aceite y trocee  
4seg/vel 5. Reserve.

Agregue a la ensaladera las patatas, el Salmon marinado, el Ahumado y  
el aguacate, vierta el contenido del vaso y mezcle.

Utilice un aro para presentar la ensalada . Ponga primero la lechuga  
picada y encima el resto de ensalada ,presionando para que quede la  
forma de corona. Y encima una cucharada de huevas.