

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 posición 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 píquelos 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.