

Tabla de ahumados

DURACIÓN: 40 m.

DIFICULTAD:



INGREDIENTE ENLATADO:

- 1 lata de aceitunas rellenas de pimiento rojo
- 1 lata de anchoas ahumadas
- 1 lata de trucha ahumada
- 1 lata de bacalao ahumado

INGREDIENTES:

- 1 yogur griego
- 1 yogur natural
- 1 Cebolla pequeña
- 1 Huevo
- 6 patatas medianas regulares
- 1 tarrina de caviar



[Ampliar imagen](#)

EQUIPO NECESARIO:

También con....

ELABORACIÓN:

Cocemos las patatas con agua y sal cuidando que queden enteras. Una vez frías, se pelan y se cortan en rodajas de 5 mm de espesor aproximadamente. Disponemos las patatas sobre una fuente y vamos colocando sobre ellas, alternativamente, dos modelos de pincho. El primero lo elaboramos con un filete de trucha ahumada, que coronamos con una anchoa enroscada y una aceituna rellena de pimiento rojo. Para montar el segundo pincho, tenemos que preparar previamente una crema agria, mezclando los dos yogures en un bol con mucho cuidado para que no se diluyan. Extendemos los filetes de bacalao sobre las patatas, vertemos una cucharada de esta crema y añadimos una cucharadita de caviar.

ACABADO DEL PLATO

Presentamos la fuente adornando con el huevo (previamente cocido y frío) y la cebolla finamente picados y una ramita fresca de eneldo.

[Cerrar ventana](#)