



Ensalada de patatas con salmón

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 6 Ud. de *patata*
- 1/2 Ud. de *Pimiento verde*
- 1 Ud. de *Tomate*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 1 Puñado(s) de *Aceituna rellena de anchoa*
- 2 Cucharada(s) de *Alcaparra en vinagre*
- 2 Ud. de *Huevo*
- *Salsa romesco*
- *Aceite de oliva*

Preparación

Paso 1 - Hervir la patata

Para empezar pelaremos las patatas y las cortaremos a rodajas de un dedo de grosor aproximadamente. Al mismo tiempo habremos puesto agua a hervir en una olla con un poco de sal. Cuando el agua hierva añadiremos las patatas con cuidado y las dejaremos hervir unos 20 minutos o menos depende de la patata.

Controlad bien que no queden demasiado hechas para que no se nos rompan. Cuando estén listas escurridlas con cuidado.

Paso 2 - Cortar los ingredientes

Ahora cortaremos las verduras en tiras o rodajas y haremos un huevo duro, que también cortaremos a laminas una vez cocinado.

Paso 3 - Presentación del plato

Extenderemos las patatas en una bandeja, y a continuación rociaremos un poco de salsa de romesco diluida con aceite de oliva por encima (podéis utilizar una salsa verde también). Encima de las patatas iremos colocando el resto de ingredientes de la manera que mas o guste y par terminar rociaremos con mas salsa.