

Cocinando con Ana María - Recetas

1. Timbal de Salmón

Descripción: Un plato fresco y elegante, ideal para una comida ligera o una cena especial.

Ingredientes:

- Salmón ahumado (no fresco).
- Queso feta o queso fresco (fuerte y fresco, al gusto).
- Cebollino, perejil o eneldo (a elegir).
- 1-1.5 kg de patatas.
- Sal.
- Opcional: un poco de trufa rallada o más cebollino/perejil para decorar.
- Utensilio: aro de emplatar (anillo de acero para montar el timbal).

Preparación:

1. **Cocer las patatas:** Pon una olla con agua a hervir y cuece las patatas (calcula la cantidad según el número de personas). Una vez cocidas, déjalas enfriar un poco.
2. **Picar los ingredientes:**
 - a. Corta el salmón ahumado en cuadraditos pequeños, como si fuera un tartar.
 - b. Pica finamente el cebollino, perejil o eneldo.
 - c. Corta el queso feta o fresco en cubitos pequeños.
3. **Preparar las patatas:** Corta las patatas cocidas en cubos pequeños o machácalas ligeramente, según prefieras.
4. **Montar el timbal:**
 - a. Coloca el aro de emplatar en un plato.
 - b. Añade una capa de patatas como base y sazona con un poco de sal.
 - c. Agrega una capa de cebollino, perejil o eneldo.
 - d. Coloca una capa de salmón ahumado.
 - e. Añade una capa de queso.
 - f. Termina con otra capa de salmón.
5. **Decorar:** Retira el aro con cuidado. Decora con un poco de trufa rallada, cebollino o perejil picado.
6. **Servir:** ¡Buen provecho!