



RECETA DE PATATAS COCIDAS RELLENAS DE SALMÓN AHUMADO DE ALASKA, HUEVO DURO, ALBARICOQUES Y ALBAHACA EN SALSA DE YOGOURT

Ingredientes para 4 personas

- 4 patatas medianas cocidas y vaciadas (quedarán a modo de recipiente)
- 8 lonchas de salmón ahumado de Alaska (cortadas en láminas)
- 2 huevos duros (cortados en cuartos)
- 1 rebanada de pan de molde (cortado en tiras y frito, a modo de picatostes)
- 1 albaricoque cortado en cuartos
- 8 hojas de albahaca fresca
- AOVE, sal y pimienta al gusto

Para la salsa de yogourt:

- 4 c. soperas de yogourt griego o kéfir
- 1 diente de ajo picado
- 6 hojas de hierbabuena
- 1 chorrito de AOVE
- Zumo de medio limón
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

1. Una vez vaciadas las patatas, sazona con AOVE, sal y pimienta.
2. Haz la salsa mezclando todos los ingredientes y reserva.
3. Rellena cada patata con 2 lonchas de salmón ahumado de Alaska, un cuarto de huevo duro, 2 cuartos de albaricoque, 2 bastones de pan frito, 2 hojas de albahaca y se baña con la salsa de yogourt.
4. Como ves no es nada complicado...

Et voilà, bon appétit!