



INGREDIENTES: (5 ó 6 raciones)

- 100 gramos de agua
- 100 gramos de aceite
- 800 gramos de patatas partidas en rodajas finas

Salsa holandesa:

- 6 yemas de huevo sin nada de clara
- 150 gramos de mantequilla
- 50 gramos de vino blanco

- 50 gramos de agua
- 30 gramos (1 cucharada sopera) de zumo de limón
- 1 cucharadita de estragón seco o 2 cucharaditas de estragón fresco
- ½ cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta

Resto:

- 250 ó 300 gramos de salmón ahumado cortado en lonchas finas
- huevas de mujol rojas y negras
- o alcaparras, pepinillos y cebollitas en vinagre para decorar
- 6 aros para hacer los timbales (pueden ser aros de repostería de los altitos)



ELABORACIÓN: Precalentar el horno a 180°C (356°F). En un cazo, calentar la mantequilla y el aceite. Rehogar el ajo y el pimiento verde hasta que estén blandos. Añadir el salmón y cocinar durante 5 minutos. Añadir la salsa holandesa y cocinar durante 5 minutos más. Colocar la mezcla en un molde y hornear durante 15 minutos.

