



INGREDIENTES:

- **Salsa holandesa:**
- 4 yemas de huevo sin nada de clara
- 130 gramos de mantequilla
- 50 gramos de vino blanco
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 cucharadita de estragón seco o 2 cucharaditas de estragón fresco
- ½ cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta
- **Resto:**
- 800 gramos de patatas cocidas cortadas en rodajas finas
- 250 gramos de salmón ahumado cortado en lonchas finas
- Alcaparras, pepinillos y cebollitas en vinagre para decorar

PREPARACIÓN:

1. **Coloque la mariposa en las cuchillas.** Ponga en el vaso todos los ingredientes de la salsa holandesa y **programe 5 minutos, temperatura 70 grados, velocidad 2.**

2. Con la ayuda de 4 aros de repostería forme las milhojas. Vaya poniendo capas de patata, salsa holandesa y salmón ahumado alternativamente terminando con una capa de salmón. Para desmoldar, presione ligeramente la superficie con la base del cubilete y deslice el aro hacia atrás.

3. Servir decorados con las alcaparras, pepinillos y cebollitas y acompañados con el resto de salsa holandesa.

4. **Imagen de Vorwerk Thermomix**