



<https://www.mepillasquisando.com>



PATATAS RELLENAS DE VERANO



RECETA DE MI CREACIÓN QUE DEDICO A MI MADRE

INGREDIENTES:

- 4 Patatas grandes.
- 2 Láminas de Salmón marinado.
- 2 Láminas de Bacalao marinado.
- 2 Palitos de Surimi.
- 1 Latilla de taquitos de Salmón.
- 1 Pimiento.
- 1 Cebolleta.
- 1 Tomate de ensalada.
- 1 Latilla de Maíz dulce.
- 1 Latilla de Aceitunas rellenas.
- Sal, Aceite y Vinagre.

ELABORACIÓN:

Lavamos muy bien las patatas y les damos un corte muy superficial a la piel a mitad de la patata. Esto hará que le quitemos muy bien la piel una vez cocidas. Ponemos una olla con agua y sal y cuando empiece a hervir el agua metemos las patatas enteras y con la piel. Cocemos hasta que estén tiernas pero que no se rompan al cortarlas. Les quitamos la piel y cortamos por la mitad, las vaciamos y reservamos. Cortamos las verduras en cuadraditos bien pequeños, así como las aceitunas y el surimi. Dejamos 4 aceitunas para decorar y partimos el salmón y el bacalao en trozos también para decorar. Introducimos en un bol los ingredientes, menos lo de decorar y aliñamos con sal, vinagre y aceite. Rellenamos las patatas y decoramos con el salmón, bacalao y aceitunas. Introducimos en el frigorífico y dejamos enfriar al menos 4 horas. Servimos frías.

<https://www.mepillasquisando.com>