

dos AM

COOKING

PASTEL DE PATATAS Y SALMÓN AHUMADO CON SALSA PESTO

Ingredientes (12 personas):

2 kg de patatas
150 grs salsa pesto
1 hoja de gelatina
400 grs salmón ahumado
Canónigos
Tomates cherry
25 grs piñones tostados
8 hojas de albahaca

Para la salsa pesto:

30 grs albahaca fresca
30 grs parmesano rallado
½ diente de ajo
100 grs aceite
1 cs piñones

Forma de hacerlo:

- Preparamos la salsa pesto mezclando todos los ingredientes en el túrmix. Después le añadimos la hoja de gelatina previamente remojada y derretida en dos cucharadas soperas de agua.
- Pelamos las patatas y las cortamos en finas rodajas. Las cocemos al vapor.
- Forramos un molde tipo plumcake con papel film. Montamos una capa de patatas, otra de pesto y una de salmón. Repetimos varias veces hasta acabar los ingredientes acabando con una capa de patatas.
- Ponemos un poco más de pesto por encima y lo dejamos reposar en la nevera.
- Lo servimos cortado en trozos acompañado de una ensalada de canónigos, tomates cherry, piñones tostados y unas hojas de albahaca que aliñaremos con una vinagreta de mostaza y limón.

CATALINA RESTAURANT
c/ Anglí 4, bis Barcelona
Telf 932 06 17 91

www.barcelonacolours.com

