

Coca de patata, formatge i salmó fumat



Racions: 4

Taula d'ingredients:

1 kg patata
100 g formatge per untar
4 tall salmó fumat
oli d'oliva verge extra
sal

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Pelar les patates i ratllar-les gruixudes. PAS 2 / Salar i posar a coure a una paella mitjana ben calenta amb una mica d'oli d'oliva. Escampar bé, repartint la patata per tota la base de la paella i fregir a foc mig-alt durant 5 minuts PAS 3 / Amb un moviment ràpid, donar la volta amb un plat, com si fos una truita. Deixar que la paella s'escalfi una mica i afegir una mica més d'oli. Tornar a posar a la paella, intentant mantenir la forma rodona i coure PAS 4 / Retirar, deixar refredar una mica i escampar per sobre el formatge per untar. Acabar amb el salmó fumat i servir

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/coca-de-patata-formatge-i-salm%C3%B3-fumat>