

# TIMBAL DE PATATAS Y SALMÓN

## INGREDIENTES

Para el timbal:

1 Kg. de patatas para hervir.

medio litro de agua.

250 g de salmón ahumado.

Para adornar, huevas de mújol negras y rojas (optativo)

Para la salsa holandesa:

6 yemas.

150 g de mantequilla

100 g de agua.

el zumo de un limón.

1/4 de cucharadita de pimienta.

sal.

1 cucharadita de estragón seco o fresco.

## PREPARACIÓN

Ponga en el vaso medio litro de agua aproximadamente. programe 8 minutos a temperatura Varoma y velocidad 2.

Mientras tanto, pele las patatas y pártalas como para tortilla, colocándolas en el recipiente Varoma. Cuando el agua del vaso hierva, ponga el recipiente sobre la tapadera y programe 20 minutos a la misma temperatura y velocidad que antes.

Cuando termine, compruebe que están cocidas y espolvoree con un poco de sal.

Si tiene un aro de repostería, utilícelo para formar el timbal. Si no, puede usar el aro de un molde desmontable que sea redondo y alto, de unos 24 ó 26 cm. de diámetro.

Coloque el aro sobre la fuente donde vaya a servirlo. Dentro del mismo, ponga una capa de láminas de patata cocida, a continuación una capa de salmón ahumado, otra de patata, otra más de salmón y, para terminar, otra de patatas. Reserve un poco de salmón para adornar luego. Alise bien la superficie y deje en reposo.

Prepare la salsa holandesa poniendo todos los ingredientes en el vaso y programando 5 minutos a 70° a velocidad 4. Cuando haya terminado, programe 1 minuto a la misma velocidad pero sin temperatura para que se enfríe y no se corte. Déjela en el vaso para calentarla a 50° justo en el momento en que vaya a servirse el timbal.

Para servirlo, quite el aro, cubra con salsa holandesa y adorne con un poco de salmón y las huevas de mújol.