

Ensalada de trucha ahumada, rábano picante y papas nuevas

Estoy seguro de que en esta ensalada de trucha, el pescado ahumado con las papas nuevas o tempranas, son una combinación perfecta, pero hay algunos extras que pueden convertirlo en algo aún más memorable.

Un chorrito de zumo de limón es un ejemplo, pero el rábano picante es aún mejor.

Probablemente habrás pasado por delante de cientos de este producto en estado salvaje de camino al mercado.

Esta [receta](#) está muy bien como entrante, ensalada o incluso como cena si te gusta tanto como a mí.

Sirve para 4 personas

Receta del Chef [Jamie Oliver](#)

Ingredientes

800 g de papas nuevas

4 cucharadas de crème fraîche o crema agria

2 limones

Aceite de oliva virgen extra

4 cucharadas colmadas de rábano picante fresco

1 manojo de perejil fresco de hoja plana

½ manojo de cebollino fresco

1 manojo pequeño de cebollas tiernas

300 g de trucha ahumada

Nota: La papa nueva o temprana se recoge antes de que madure, por ello es más frágil y su tiempo de conservación es corto.

Poseen la piel clara, muy fina y lisa, son compactas, tienen más agua y un tamaño pequeño

Elaboración

Lava las papas y cocínalas en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas.

Mientras están calientes, pero lo suficientemente frías como para manejarlas, corta las papas por la mitad y colócalas una ensaladera grande.

Añade la crème fraîche o la crema agria, la ralladura y el zumo de 1 limón y 4 cucharadas de aceite.

Remueve y sazona al gusto con sal marina y pimienta negra.

Añade o ralla finamente el rábano picante, probando sobre la marcha, y luego pica finamente el perejil, el cebollino y échalos al bol.

Añade la cebolleta cortada en rodajas finas, rompe la trucha ahumada y mezcla.

Ahora es muy importante equilibrar la ensalada con más condimentos y quizás un chorro extra de zumo de limón.

Incluso puedes darle más sabor añadiendo un poco más de rábano picante.

Personalmente me encanta añadir mucho rábano picante y hacerla muy picante.

Consejo

Es bueno probar a asar ligeramente el pescado si prefieres comerlo caliente.