

## **ROULADA DE PATATA, AGUACATE Y TOMATE CON MAYONESA DE HIERBAS**

### **INGREDIENTES**

1 k de patatas  
zumo de lima  
50 g de aceite de oliva  
2 aguacates  
2 tomates  
sal

#### **MAYONESA DE HIERBAS**

1 huevo  
200 g aceite  
Zumo de limón o vinagre  
Perejil, cebollino y eneldo  
sal

### **MODO DE HACERLO**

#### **MAYONESA DE HIERBAS**

Poner el huevo y el aceite en un vaso y emulsionar con la batidora. Añadir un poco de zumo de limón o vinagre, las hierbas picadas y sal.

#### **ROULADA**

Lavar las patatas y cocer con piel en abundante agua con sal; pelar.

Prensar las patatas en caliente para evitar grumos.

Dejar enfriar y agregar el zumo de lima, el aceite y sal.

Amasar hasta conseguir una mezcla homogénea.

Estirar el puré sobre una silicona con la mano formando un cuadrado y rellenar con el aguacate y el tomate cortados en tiras y un poco de mayonesa. Enrollar hasta que esté compacto.

Servir la roulada cortada en rodajas con más mayonesa.