

Recetario

PASTEL DE SALMÓN

INGREDIENTES:

250gr de salmón fresco
100gr de gambas peladas
5 varitas de cangrejo
4 huevos
250ml de nata líquida
Sal
Pimienta molida
Tomate frito



PASO A PASO:

Cocemos el salmón en una cazuela con agua y un poco de sal unos diez minutos.
Lo desmenuzamos con cuidado de no dejar espinas.
Pelamos las varitas y partimos en trozos.
En el vaso de la batidora ponemos la nata, el salmón, los huevos, las gambas peladas, las varitas, una pizca de sal y una de pimienta, y tres cucharadas de tomate.
Lo mezclamos muy bien para que no nos queden grumos.
Lo ponemos en un molde para el horno en el que hemos puesto un poco de film transparente debajo para luego desmoldarlo.
Lo metemos al horno 180 grados 20 minutos.
Para comprobar que esté hecho metemos un palito, si sale seco está listo.
Lo dejamos enfriar y desmoldamos.

Presentación:

Lo cortamos en tiras y cada tira en trozos.
Lo colocamos en un plato y acompañamos con canónigos en el centro y a cada lado salsa mahonesa y salsa rosa.

