

DELICIA DE PASTEL DE SALMON



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Pilar Sierra



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

se puede a gusto añadiendo como ejemplo, atún, gambitas, etc

Descripción:

ES UNA RECETA QUE SE PUEDE HACER DE MUCHAS MANERAS ,
PERO ESTA ES MUY FÁCIL DE HACER Y QUEDAS MUY BIEN EN
CENAS O COMIDAS DE VERANO

Ingredientes para 6 personas :

- 600 SALMÓN AHUMADO
- 1/2 de lechuga iceberg
- 1 bote de olivas con anchoas
- 2 huevos duros
- 2 tomates ensalada
- 1 queso cremoso
- 5 cucharadas de mayonesa
- 1 paq de paquete de surimi
- 1 bote pequeño de remolacha
- 12 rebanadas de pan de molde sin corteza

Preparación:

Paso 1

Primero en un bol colocamos la lechuga cortada en trozo pequeños ,el surimi, las olivas y los huevos cocidos troceados ,y la remolacha , y lo mezclamos todo con mayonesa, y reservamos. En la bandeja la empezamos a montar, ponemos un poco de aceite para que no se pegue, y ponemos el salmón cubriendo toda la bandeja, y untamos con mayonesa ,ponemos una capa de pan de molde , untamos con el queso cremoso, y ponemos el tomate, y volvemos a cubrir con pan de molde y ponemos la mezcla que tenemos y volvemos y tapamos con el pan , Como final lo ponemos en la nevera una hora , lo sacamos y damos la vuelta a la bandeja y adornamos a gusto con limón, o lechuga etc y servimos