

# DELICIA DE PASTEL DE SALMON



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** Pilarpv



**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*