

# TARTA SALADA DE LANGOSTINOS



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

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** manu



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

ESTA TARTA ES PEQUEÑA, AQUI PONGO LOS INGREDIENTES QUE SE NECESITAN, SI LA HACÉIS MAS GRANDE PONER MÁS INGREDIENTES.

## Ingredientes para 4 personas :

- 10 REBANADAS de PAN DE MOLDE
- 3 UNIDADES de HUEVO DURO
- 1 PAQUETE de PALITOS DE SURIMI
- MEDIO VASO LIGADA CON UNA PIZCA DE SAL Y PIMIENTA de LECHE
- MAYONESA
- LANGOSTINOS

## Preparación:

### Paso 1

Cubrimos el molde con el pan sin corteza, lo calamos con la leche y damos una fina capa de mayonesa.

### Paso 2

Cubrimos el pan con rodajas de huevo duro y damos otra fina capa de mayonesa.

### Paso 3

Ponemos otra capa de pan y lo volvemos a calar, lo cubrimos con rodajas de palitos de surimi y en lo alto otra capa de pan y lo calamos. Lo cubrimos con films transparente y lo dejamos en el frigorífico un mínimo de seis horas, mejor de un día para otro.

### Paso 4

*Lo sacamos del molde cubrimos todo con mayonesa y lo decoramos con los langostinos los huevos y lo que se nos ocurra, la seta es un huevo de codorniz y un tomate cheri con unos puntos de mayonesa.*

## **Paso 5**

*Aqui el corte.*