

TARTA SALADA DE SALMÓN



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Cristina Sansab



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- LECHUGA EN JULIANA
- DOS PAQUETES de SALMÓN
- 2 UNIDADES de HUEVOS DUROS
- MAYONESA
- 2 PIMIENTOS DEL PIQUILLO
- SAL Y PIMENTA

Preparación:

Paso 1

Picamos todos los ingredientes en dados pequeños y la lechuga en juliana y los ligamos con la mayonesa. Forramos un molde con papel films, cubrimos la base con pan de molde, con la ayuda de una brocha lo calamos con la leche a la que habíamos puesto una pizca de sal y pimienta.

Paso 2

Sobre el pan ponemos la mitad de mezcla que teníamos con las verduras.

Paso 3

Volvemos a calar el pan y ponemos el resto de ingredienetes,

Paso 4

Lo tapamos con el films y lo llevamos a la nevera un mínimo se seis horas(mejor de un día para otro).

Paso 5

Desmoldamos, damos por todas partes con mantequilla en pomada, la cubrimos con finas lonchas de salmón y decoramos a nuestro gusto.