
Receta de Pastel Frío De Salmón

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy jueves os dejo esta receta de pastel frío de salmón, que está buenísimo y es muy fácil de preparar.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza
- Salmón ahumado (una bolsa)
- Caviar (opcional)
- Lechuga
- Anchoas (una lata pequeña)
- Piña en su jugo (una lata pequeña)
- Atún en aceite (una o dos latas pequeñas)
- Mantequilla (una tarrina)
- Tomate frito (un bote pequeño)
- Mayonesa (un tarro pequeño)

Modo de Preparación

1. Batir con la batidora todos los Ingredientes: menos el pan, el salmón, el caviar y la lechuga
2. En una fuente, colocar la lechuga picada alrededor y las rebanadas de pan de molde en el centro
3. Extender la masa sobre ellas y tapar con otra fila de pan y así sucesivamente hasta acabar toda la masa
4. Para terminar, cubrir todo el pastel con tiras de salmón ahumado y el caviar, colocándolas a vuestro gusto
5. Meter al frigorífico unas horas
6. Comer frío