



Pastel de salmón ahumado

Ingredientes

- 200 g mahonesa
- 6 rebanadas pan de molde
- 250 g salmón ahumado
- 200 g palitos de cangrejo
- 200 g queso Philadelphia
- 2 huevos cocidos
- 1 tomate de ensalada grande
- el contenido de 1 taza de 250 cc de lechuga picada fina.

Preparación

En un bol poner la lechuga, los huevos picados muy menudos y los palitos picados en tiras finas, añadir mahonesa y mezclar bien .

Forrar con papel de aluminio un molde .

Poner lonchas de salmón cubriendo todo el papel de aluminio, incluso por los lados .

Cubrir con mahonesa el fondo del molde (encima del salmón) .

Poner una capa de pan de molde .

Cubrir el pan de molde con una capa de queso Philadelphia .

Poner una capa de tomate cortado en rodajas finas .

Cubrir con una capa de pan de molde .

Añadir la mezcla de lechuga, palitos de cangrejo y huevo que tenemos reservada cubriendo bien el pan .

Poner otra capa de pan de molde .

Rellenar con salmón si queda algún hueco por los bordes .

Cubrir con film transparente y poner un peso encima durante 4 horas .

Pasado el tiempo retirar el film transparente, dar la vuelta sobre una bandeja y retirar el papel de aluminio .

Decorar por encima con un poco de lechuga picada, queso Philadelphia, huevo y surimi .

Servir frío .

.