

Receta de Pastel de Salmón y Queso a las Finas Hierbas

04 Jul 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es muy fácil y rápida de preparar y además es muy apropiada para tomar en comidas, aperitivos o cenas, espero que os guste.

Ingredientes

- Salmón ahumado (uno o dos paquetes)
- Queso blanco a las finas hierbas (una tarrina)
- Queso blanco natural (una tarrina)
- Pan de molde sin corteza
- Zumo de limón (unas gotas)
- Mantequilla
- Caviar

Modo de Preparación

1. Untar las paredes de un molde tipo plum cake con mantequilla
2. Forrar las paredes con el salmón ahumado
3. Colocar las rebanadas de pan de molde según la forma del molde
4. Poner una capa de salmón y cubrir con otra capa de queso a las finas hierbas
5. Colocar otra capa de salmón
6. Agregar una capa de queso en crema natural y encima poner otra vez pan de molde
7. Repetir las capas hasta completar el molde
8. Desmoldar y colocar en una fuente
9. Decorar con una loncha de salmón y un poquito de caviar