

Receta de Pastel Marinero con Langostinos

19 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para este miércoles caluroso de Agosto os dejo una rica y fácil receta muy socorrida para las comidas o cenas veraniegas, espero que os guste y lo hagáis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza
- Langostinos cocidos pelados o gambas grandes
- Palitos de Surimi
- Salsa rosa
- Mostaza
- Pepinillos
- Cebolleta
- Mayonesa
- Salmón ahumado
- Lechuga

Modo de Preparación

1. En un recipiente cuadrado o rectangular, extender lonchas de pan de molde y aplastarlas para que quede una capa fina
2. Picar por separado y muy finito los pepinillos, la cebolleta, el salmón, la lechuga, el surimi y los langostinos o gambas, dejando unos cuantos para la decoración final
3. Rellenar la primera capa con la mitad de los pepinillos, la mitad de la cebolleta y la mitad del salmón, poner un poco de mostaza y mayonesa
4. Colocar otra capa de pan y aplastarla bien
5. Poner en la segunda capa la mitad del surimi picado, los langostinos o gambas picados, lechuga y mayonesa
6. Colocar otra capa de pan de molde
7. En la tercera capa poner salsa rosa y el resto de lechuga y surimi
8. Poner otra capa de pan de molde
9. En la cuarta capa poner lo mismo que en la primera pepinillos, cebolleta, salmón, mostaza y mayonesa
10. Poner una última capa de pan de molde, untarla con salsa rosa y encima colocar los langostinos enteros a vuestro gusto decorando el pastel
11. Se puede añadir gelatina neutra por encima para que tenga mejor aspecto
12. Servir fresquito ybuen provecho!!!

Pastel Marinero con Langostinos

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
