

Receta de Pastel de Salmón con Crema de Queso

07 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que seguro que os va a gustar, se trata de un **Pastel de Salmón y Crema de Queso**, es muy apropiado para tomar en cualquier época del año, aunque al ser frío, está más recomendado para la temporada estival, espero que os guste.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza (12 rebanadas aproximadamente)
- Mayonesa (un tarro de 400ml)
- Surimi picado (400grs)
- Salmón ahumado en lonchas (500grs)
- Lechuga iceberg (una)
- Tomates (dos)
- Huevos cocidos (tres)
- Queso en crema (400grs)

Modo de Preparación

1. En un bol poner la lechuga muy picadita, añadir el surimi rallado y los huevos picaditos, mezclar bien todo
2. Poner cuatro o cinco cucharadas soperas de mayonesa y mezclar bien todo
3. Forrar un molde cuadrado de aluminio con las lonchas de salmón procurando que sobren por los bordes para fuera
4. Untar todo el fondo con mayonesa y poner una capa de pan de molde, que quede bien cubierto el fondo, si es necesario cortar alguna rebanada por la mitad
5. Cubrir todas las rebanadas con la crema de queso y encima colocar los tomates partidos en rodajas muy finas
6. Poner otra capa de pan y cubrir con la mezcla de lechuga y poner encima otra capa de pan
7. Doblar el salmón hacia adentro y colocar encima algo de peso para que aplaste el pastel
8. Meter al frigorífico unas doce horas aproximadamente
9. Desmoldar dándole la vuelta en una bandeja y....buen provecho!!!