

Receta de Pastel De Salmón Fresco Y Ahumado

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta muy apropiada para estas Fiestas que se aproximan, espero que os guste y la preparéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Salmón fresco limpio (sobre 700grs)
- Salmón ahumado (12 lonchas)
- Aguacate (uno maduro)
- Chalotas o cebolletas (tres)
- Aceite de oliva (dos o tres cucharadas)
- Zumo de medio limón
- Caldo de pescado (una pastilla)
- Tabasco (unas gotas)
- ~~mayonesa~~ ^{mayonesa} (un tarro)
- Mostaza (una cucharadita)
- Eneldo picado (una cucharadita)
- Zumo de limón (unas gotas)
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Forrar un molde alargado con las lonchas de salmón ahumado cortadas en rectángulos
2. En un bol, picar el salmón fresco y los restos del ahumado y pelar el aguacate y partirlo en daditos, rociar todo con el zumo de limón
3. Picar las chalotas o cebolletas y añadir al bol
4. Poner la mostaza, el aceite de oliva, las gotas de tabasco, un poco de pimienta y la pastilla de caldo de pescado bien desmenuzada, mezclarlo todo muy bien y volcar en el molde apretándolo bien con una cuchara
5. Tapar con film transparente y dejar en el frigorífico unas dos horas
6. Preparar la salsa mezclando la mayonesa con la mostaza, el limón, el eneldo, un poco de sal y pimienta
7. Desmoldar el pastel con cuidado y servirlo acompañado de la salsa y...buen provecho!!!