

Receta de Tarta Salada De Atún Y Salmón

22 Abr 2014



Buenos días a todo@s, para hoy que es día de Fiesta, os dejo esta riquísima receta que me ha pasado una prima mía y con la que podéis sorprender a vuestra familia, pues resulta un plato exquisito y refrescante.

Ingredientes

- Atún en aceite (dos latas)
- Palitos de Surimi (tres)
- Mayonesa
- Ketchup
- Jamón York (dos lonchas grandes)
- Queso en lonchas (cuatro o cinco)
- Huevo cocido (uno o dos)
- Tomate crudo (uno)
- Lechuga picada (una)
- Hojas de lechuga (dos o tres)
- Salmón ahumado (una bolsa)
- Pan de molde sin corteza

Modo de Preparación

1. Poner la lechuga picada en un bol, añadir el tomate picado en dados y el huevo cocido troceado, ponerle dos cucharadas de mayonesa y mezclarlo bien, reservar
2. En otro bol mezclar el atún escurrido con los palitos de surimi troceados, añadir mayonesa y un chorrito de ketchup y mezclarlo todo
3. Cubrir un molde con papel de aluminio que sobresalga por los lados
4. Colocar rebanadas de pan de molde, aplastarlas con un rodillo antes, que queden bien prensadas
5. Poner la mezcla de lechuga, bien extendida, cubrir con otra fila de pan de molde y procurar que quede todo cubierto, si es necesario, cortar alguna rebanada por la mitad para rellenar huecos
6. Colocar el jamón de York y unas lonchas de queso y extender la mezcla de atún
7. Poner pan de molde para terminar aplastándolo bien y cerrar con el papel de aluminio
8. Meter unas horas al frigorífico con algo de peso encima
9. Abrirlo y desmoldar en una bandeja, cubrirlo todo con mayonesa y colocar tiritas de Salmón ahumado por encima, los lados cubrirlos con trozos de lechuga, servir fresquito y.....buen provecho!!!