

# Pastel de Salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pan de molde:** 12 rebanadas

### Decoración

**Limon:** 1 Unidad

**Huevos:** 2 Unidades

**Gambas:** 100 grs

**Huevas de mujol:** 1 Lata

**Lechuga:** c/n

**Eneldo:** c/n

**Pepino:** 1 Unidad

**Tomates cherry:** 12 Unidades

**Salmón ahumado:** 150 grs

### Mayonesa de eneldo

**Limon:** 1 Unidad

**Mayonesa:** 500 grs

**Eneldo:** 1 Ramillete

**Sal y Pimienta:** c/n

### Relleno gambas

**Limon:** 1 Unidad

**Eneldo:** 2 cdas

**Mayonesa:** 200 grs

**Crema de queso:** 200 grs

**Gambas:** 200 grs

**Cebolla Morada:** 1 Unidad

### Relleno salmón ahumado

**Ciboulette:** 1 cda

**Mayonesa:** 200 grs

**Salmón ahumado:** 200 grs

**Crema de queso:** 200 grs

**Rabano Picante:** 2 cdas

**Manzana:** 1 Unidad

# Preparación de la Receta

## Salmón

- Cortar el **salmón** en trocitos y mezclar con la *mayonesa*, el queso, *ciboulette* picado, el *rábano* y la *manzana* picada.

## Gambas

- Picar las *gambas*, la *cebolla* y el *eneldo*.
- Mezclar con la *mayonesa*, la *crema* de queso y el *limón*.
- Agregar el *eneldo* picado, unas gotas de *limón*, sal y pimienta.

## Armado

- En un molde poner una capa de pan de molde, una del relleno de *salmón*, otra capa de pan y otra del relleno de *gambas*.
- Poner otra capa de pan y cubrir con la *mayonesa* de *eneldo*.
- Decorar con *lechuga*, el *huevo* duro, *gambas*, *salmón* marinado, caviar, *limón*, pepino, *rábano* y *tomate* cherry.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/smorgastarta-pastel-de-salmon>