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