Tarta de salmón



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Hojaldre: 1 Plancha
Aceitunas negras descarozadas: 1 Lata
Albahaca fresca:
Mozzarella de búfala: 1 Bochas
Sal:
Anchoas: 2 Unidades
Huevo: 1 Unidad
Aceite de oliva virgen:
Lomo de salmón: 300 g
Pimienta:
Tomate Maduro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos las aceitunas negras con las anchoas y con un poco de aceite a&ntilde

- Adimos todo a una procesadora de cocina.
- Luego, extendemos la masa de *hojaldre* sobre la bandeja del horno y colocamos el *lomo* de **salmón** salpimentado y con la piel hacia abajo.
- Untamos la parte superior del pescado con la pasta de aceitunas.
- Luego, por encima, agregamos las rodajas de *tomate*, las hojas de *albahaca* y la *mozzarella* cortada.
- Agregamos con un hilo de aceite y cerramos los bordes de la masa de manera que el pescado quede encerrado en una cama de *hojaldre* pero con toda la parte superior al descubierto.
- Pintamos con *huevo* y llevamos al horno a 220ºC durante 15-18 minutos.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-salmon-2