

Pastís de salmó



Aquest pastís és molt fresc i està boníssim. El podeu fer junt amb el pastís d'ensiam i el de tonyina.

Per a 4 persones

Temps: 1:30h

Ingredients:

- -5 paquets de salmó fumat
- -Pà de motlle sense crosta
- -Ensiam en juliana
- -1/2 ceba estamordida.
- -Tomaca ratllada
- -Maionesa light
- -Ou dur, anet i tàperes per decorar



Elaboració:

PAS 1: Folrem el motllo amb film transparent i hi posem els talls més macos de salmó al fons. Ha de quedar ben tapat i sobretot han de sobresortir per damunt del motllo. Quan el desmotllem serà la part que es veurà.

PAS 2: Hi afegim el pà de motllo, que quedi ajustat i comencem a posar una capa de tomaca ratllada, després afegim una capa d'ensiam en juliana. Tot seguit hi afegim una capa fina de ceba estamordida.

PAS 3: Ceba estamordida: Es posa la ceba amb sal i vinagre una estona i després s'esprem bé. Així es nota però no pica.

PAS 4: Posem miques de maionesa i després posem la tapa de pà. Pleguem sobre el pà tot el salmó que sobresurt i un cop fet ja el podem desmotllar sobre la safata on el servirem.

PAS 5: Per decorar l'espolsó pel damunt amb anet, hi afegeixo unes tàperes i li faig figuretes amb l'ou dur. També queda perfecte amb rodanxes d'ou dur.

<http://lamevacuina.cat/wp-content/uploads/2018/07/Pastis-de-salmo.mp4>





Bon Profit!