

Pastís de salmó fumat amb llagostins

Catalunya

Antonio Rodríguez

Ingredients

12 llesques de pa de motlle sense crosta
½ enciam iceberg
3 ous durs
Maionesa
Delícies de mar (surimi)
Mantega
Llagostins salats grossos
400 g de salmó fumat

Preparació

Primer, talleu l'enciam en juliana i afegiu-hi els ous prèviament ratllats, les delícies de mar tallades finament i maionesa al gust. Després agafeu les llesques de pa de motlle i unteu-les de mantega.

Aleshores passeu a muntar el pastís. Al primer pis poseu-hi quatre llesques amb mantega, cobriu-les amb làmines de salmó i a sobre afegiu-hi la barreja de l'enciam. Feu un altre pis del pastís tal com heu fet el primer. Al darrer pis, poseu-hi quatre llesques de pa de motlle cobertes amb salmó i incorporeu-hi a sobre els llagostins (un mínim d'un per persona).



Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpl.cat
Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>
Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>