



## PREGUNTES I RECEPTES DE L'EQUIP DE VIL·LA FLORIDA

### Com et dius?

Maika.

### Com es diu la recepta?

Pastís de salmó.

### Què necessitarem per preparar-ho?

- Pa de motlle (especial per pastissos)
- 200 g de salmó fumat laminat
- Mig paquet de surimi
- Maionesa
- Enciam
- Salsa rosa
- 2 ous durs
- Llagostins petits cuits (200g)
- Olives farcides
- Per decorar: caviar negre/espàrrecs

### Què hem de fer?

Preparem els farcits:

1. En un bol piquem olives farcides amb surimi triturat i ho barregem amb maionesa. Ho barregem fins a tenir una pasta untable.

2. En un altre bol hi posem enciam picadet, llagostins pelats i picats i la salsa rosa. Ho barregem.

Muntem el pastís:

En una safata hi col·loquem la primera capa de pa de motlle (tant llarg com ens interressi).

A sobre hi posem la primera capa: maionesa amb làmines finetes d'ou.

Hi afegim la segona capa de pa de motlle i l'untem amb el farcit de surimi, olives i maionesa.

Hi afegim a sobre la tercera capa de pa de motlle i l'untem amb el farcit d'enciam, llagostins i salsa rosa.

Hi afegim la quarta capa de pa de motlle i l'untem de nou amb maionesa i làmines finetes d'ou.

Hi afegim la cinquena capa de pa de motlle i cobrim el sostre i tots els laterals amb làmines de salmó.

Finalment, ho decorem al gust: olives, caviar, espàrrecs, ou, enciam picadet, el que ens vingui de gust!!!

Recepta idònia per l'estiu!!!