



PASTEL DE SALMÓN AHUMADO CON LACTONESA DE ENELDO

Ingredientes (para 3 pasteles individuales):

Para el pastel de salmón ahumado

- ☐ 50 g salmón ahumado
- ☐ 150 g surimi
- ☐ 150 ml nata líquida
- ☐ 2 huevos
- ☐ 1 cucharada de salsa de tomate frito
- ☐ Sal, pimienta negra

Para la lactonesa de eneldo

- ☐ C.s. eneldo
- ☐ 150 ml aceite de girasol
- ☐ 75 g leche
- ☐ Sal, pimienta negra

Elaboración:

1. Preparar el pastel: en un bol batir los huevos batidos con varillas y añadir la nata líquida.
2. Incorporar la salsa de tomate frito y mezclar.
3. Agregar el salmón ahumado y los palitos de surimi troceados y sazonar con sal y pimienta negra recién molida.
4. Triturar el conjunto bien fino hasta obtener un puré denso -pero no compacto-.
5. Verter esta mezcla directamente en moldes de silicona individuales (sin necesidad de engrasarlos).
6. Colocar los moldes dentro de un baño maría de agua hirviendo.



7. Hornear a 170°C en horno precalentado con calor arriba y abajo hasta que esté completamente cuajado -unos 40 minutos dependiendo del tamaño-.

8. Sacar del horno, dejar 5 minutos dentro del baño maría y dejar templar a temperatura ambiente antes de desmoldar.

9. Para la lactonesa de eneldo: seguir el mismo proceso de elaboración que para una mayonesa tradicional, sustituyendo el huevo por leche.

10. Poner en el vaso batidor la leche, la mitad del aceite, el eneldo, sal y pimienta negra y añadir mas o menos aceite en función de la textura final que queremos conseguir.

11. Servir el pastel caliente, templado o frío acompañado de la lactonesa de eneldo y una ensalada variada ¿qué más se puede pedir?

** Podemos utilizar un molde alargado, (previamente engrasado y forrado con papel vegetal para facilitar el desmoldado), flaneras individuales, moldes de aluminio ...*

** Si la superficie de los pasteles se dora en exceso, cubrir con papel de aluminio que permite la cocción e impide la coloración excesiva.*