Receta de Pastel Marinero con Langostinos

19 Ago 2015

Buenos días a tod@s, para este miércoles caluroso de Agosto os dejo una rica y fácil receta muy socorrida para las comidas o cenas veraniegas, espero que os guste y lo hagáis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza
- Langostinos cocidos pelados o gambas grandes
- Palitos de Surimi
- Salsa rosa
- Mostaza
- Pepinillos
- Cebolleta
- Mayonesa
- Salmón ahumado
- Lechuga

Modo de Preparación

1. En un recipiente cuadrado o rectangular, extender lonchas de pan de molde y aplastarlas para que quede una capa fina
2. Picar por separado y muy finito los pepinillos, la cebolleta, el salmón, la lechuga, el surimi y los langostinos o gambas, dejando unos cuantos para la decoración final
3. Rellenar la primera capa con la mitad de los pepinillos, la mitad de la cebolleta y la mitad del salmón, poner un poco de mostaza y mayonesa
4. Colocar otra capa de pan y aplastarla bien
5. Poner en la segunda capa la mitad del surimi picado, los langostinos o gambas picados, lechuga y mayonesa
6. Colocar otra capa de pan de molde
7. En la tercera capa poner salsa rosa y el resto de lechuga y surimi
8. Poner otra capa de pan de molde
9. En la cuarta capa poner lo mismo que en la primera pepinillos, cebolleta, salmón, mostaza y mayonesa
10. Poner una última capa de pan de molde, untarla con salsa rosa y encima colocar los langostinos enteros a vuestro gusto decorando el pastel
11. Se puede añadir gelatina neutra por encima para que tenga mejor aspecto
12. Servir fresquito y ....buen provecho!!!