

Pastís de salmó i maionesa

INGREDIENTS:

- 500 g de salmó fresc
- 3 porros
- 4 ous
- 300 g de nata líquida
- Sal i pebre
- Mantega i farina per al motlle
- Un motlle llarg

Per a fer la maionesa:

- 200 ml d'oli d'oliva
- Un ou
- Sal
- Un raig de suc de llimona o unes gotes de vinagre



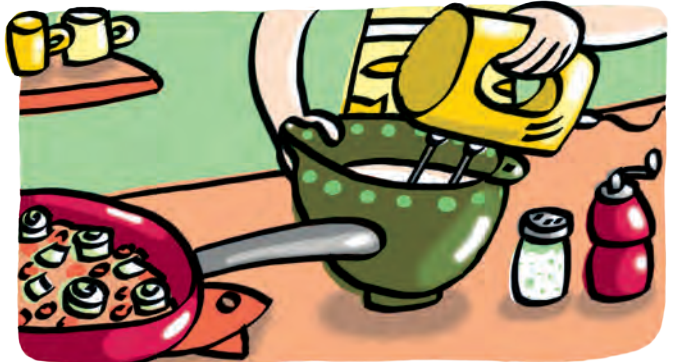
Aquest plat tant es pot menjar fred com calent!



1 Talleu, ben petita, la part blanca del porro. Poseu-ho en una paella amb un raig d'oli. Coeu-ho a foc mitjà un parell de minuts. Afegiu-hi el salmó esmicolat i coeu-ho un parell de minuts més o fins que veieu que el salmó ha canviat de color. Salpebreu-ho.



3 Unteu el motlle amb mantega i farina, aboqueu-hi la barreja i coeu-ho al bany maria, al forn, a 180 °C, durant 40 minuts, tapat amb paper d'alumini.



2 Bateu els ous amb la nata. Salpebreu-ho. Afegiu-hi el salmó i els porros. Barregeu-ho bé.



4. Quan sigui fred feu-ne talls. Decoreu el pastís amb maionesa. Podeu comprar-la o fer-la (poseu tots els ingredients en un vas de batedora i bateu-los fins que prenguin cos).