



Ingredients (4 persones)

- Pa de motlle sense crosta
- Salmó fumat
- Llagostins pelats
- Gambetes pelades
- Tonyina
- Surimi
- Ou dur
- Enciam
- Alvocat
- Olives sense pinyol



Elaboració

Primer, prepara una maionesa.

Després, agafa les gambetes, la tonyina, el surimi, l'enciam, l'ou dur, l'alvocat i les olives i ho talles tot ben petitet. Ho barreges tot, hi afegeixes maionesa i formes una pasta uniforme.

Ara poses de base una llesca de pa de motlle (sense crosta, sis plau), la untes amb maionesa i li col·loques una capa de la pasta anterior. Poses una altra llesca de pa, més maionesa i més pasta. Finalment una altra llesca, amb maionesa i a sobre un tall de salmó fumat, ou dur i coronat amb un llagostí cuït i pelat.

I llestos. Si vols, ho pots partir en dues meitats, potser amb forma triangular.

Nota: *Aquesta recepta es gentilesa de la Elvira.*