TARTA SALADA DE LANGOSTINOS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** *ana pazos mend*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

ESTA TARTA ES PEQUEÑA, AQUI PONGO LOS INGREDIENTES QUE SE NECESITAN, SI LA HACÉIS MAS GRANDE PONER MÁS INGREDIENTES.

Ingredientes para 4 personas :

- 10 REBANADAS de PAN DE MOLDE
- 3 UNUDADES de HUEVO DURO
- 1 PAQUETE de PALITOS DE SURIMI
- MEDIO VASO LIGADA CON UNA PIZCA DE SAL Y PIMIENTA de LECHE
- MAYONESA
- LANGOSTINOS

Preparación:

Paso 1

Cubrimos el molde con el pan sin corteza, lo calamos con la leche y damos una fina capa de mayonesa.

Paso 2

Cubrimos el pan con rodajas de huevo duro y damos otra fina capa de moyonesa.

Paso 3

Ponemos otra capa de pan y lo volvemos a calar,lo cubrimos con rodajas de palitos de surimi y en lo alto otra capa de pan y lo calamos. Lo cubrimos con films trasparente y lo dejamos en el frigorífico un mínimo de seis horas, mejor de un día para otro.

Paso 4

Lo sacamos del molde cubrimos todo con mayonesa y lo decoramos con los langostinos los huevos y lo que se nos ocurra, la seta es un huevo de codorniz y un tomate cheri con unos puntos de mayonesa.

Paso 5

Aqui el corte.