



las buenas recetas de Marithé

Pan de salmón

SIN HUEVO, SIN HARINA DE TRIGO

INGREDIENTES

- 225 g de salmón en caja (o atún al natural),
- 6 cl de leche concentrada no azucarada,
- 1 cucharada sopera de mantequilla,
- 1 cebolla,
- 10 hojas de apio,
- 2 cucharadas soperas de jugo de limón,
- 2 cucharadas soperas de fécula de maíz,
- Sal, pimienta, 2 cucharadas soperas de perejil.

INSTRUCCIONES

- Tomar un molde de queque, cubrirlo con papel sulfurizado enmantequillado.
- Estilar el salmón o el atún, limpiándolos de sus espinas y escamas.
- Freir la cebolla en la mantequilla con las hojas de apio picadas, luego retirar del fuego.
- Mezclar la fécula con leche levemente tibia y agregarle la preparación de cebolla/apio.
- Mezclar sin mover demasiado el salmón, agregar el perejil y el jugo de limón, condimentar y vaciar en el molde.
- Cocción en horno a 200°C - 45 mn.
- Verificar la cocción clavando un cuchillo que debe salir seco.

Puede preparar una pequeña salsa que acompañará este pastel :

- 125 g de queso fresco ó crema fresca,
- 1 cucharada de café de ciboulette,
- 1 cucharada de café de perejil,
- 1 pequeño echalote trozado,
- Sal + pimienta,
- 1 hilo de jugo de limón.

Recetas de
Marie-Thérèse ROTH



Service de
Médecine Interne,
Immunologie Clinique
et Allergologie
Hôpital Central
29, Av. de Lattre de Tassigny
54035 NANCY Cedex