



## PASTEL DE SALMÓN

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de salmón
- 60 g de salsa de tomate
- 2 unidades de huevo
- 100 ml de leche
- 120 g de cebolla
- 40 g de aceite de oliva
- ajo
- guindilla roja seca

### LA PREPARACIÓN

- Limpiar de piel y espinas el salmón. Desmenuzar y mezclar con la leche y un poco de guindilla hasta formar una pasta.
- Picar la cebolla y el ajo. Sofreír en una sartén con aceite hasta que se dore.
- Verter el sofrito en un cuenco, añadir la mezcla del salmón y los huevos. Mezclar bien e incorporar la salsa de tomate.
- Forrar un molde con papel de aluminio, echar la mezcla y tapar con papel de aluminio. Poner al baño maría en el horno precalentado. Hornear durante unos 50 minutos, dejando los últimos 10 minutos sin tapar.
- Desmoldar y servir.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| Hidratos de carbono<br>3.1 g | Grasas<br>26.4 g    |
| Kcal<br>350                  | Proteínas<br>24.8 g |