

## Tarta de salmón ahumado y merluza



400g de salmón ahumado

200g de filetes de merluza congelada

100g de gambas cocidas, o peladas y sofritas

2 patatas medianas

3-4 pepinillos en vinagre

10-12 aceitunas sin hueso

2 huevos duros

1/2 cebolleta tierna (opcional)

salsa mayonesa casera o comprada (ver receta)

falso caviar para adornar

Cocemos la merluza con agua y sal unos minutos. La escurrimos y la desmenuzamos quitándole todas las raspas. La reservamos.

Pelamos y cocemos las patatas con agua y sal y las hacemos puré.

Picamos los pepinillo, las aceitunas, la cebolleta, las gambas y los huevos duros y lo mezclamos todo con la merluza, le añadimos mayonesa y mezclamos bien.

Montamos la tarta:

Forramos con film transparente un molde desmontable y a su vez forramos éste con lonchas de salmón por todos lados, fondo y paredes.

Echamos la mitad del puré de patatas en el fondo.

Encima ponemos la ensaladilla de merluza.

Y encima el resto del puré.

La tapamos con film y la dejamos en el frigorífico hasta el día siguiente.

La desmoldamos como si fuera un flan y la decoramos con falso caviar, salmón y mayonesa, o como mas nos guste.