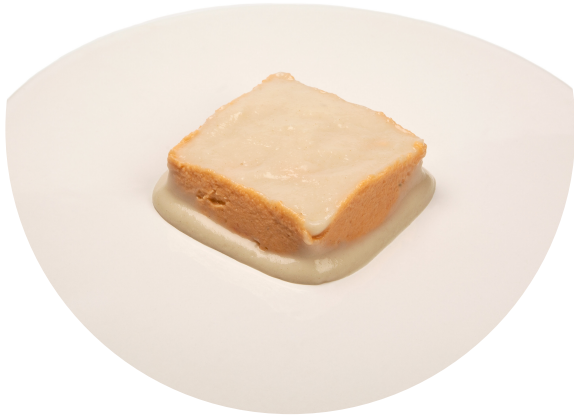


Minissanduíches de salmão (textura modificada)



Ingredientes (para 1 porção)

Pão de forma sem casca

Um pedaço de salmão

Pepino

Tomate

Cream cheese

Azeite de oliva extra virgem

Preparo

1. Descascar o pepino, cortar longitudinalmente e retirar as sementes com uma colher.
2. Cortar o tomate ao meio. Retirar as sementes e o miolo e ralar.
3. Cozinhar o salmão (no vapor, no micro-ondas ou grelhado em uma frigideira com um pouco de azeite). Deixar esfriar e esfarelar.
4. Em um liquidificador ou recipiente próprio para mixer, colocar o salmão, o tomate, o pepino, um pouco de pão, um pouco de azeite e o cream cheese. Processar até formar um purê. Se necessário, adicionar um pouco de água.
5. Adicionar um fio de água ao pão e deixar empapar. Bater com um pouco de azeite até formar uma pasta cremosa.
6. Montar o sanduíche com duas colheres de purê de pão simulando as fatias e o recheio entre elas. Servir.

Recomendações

Pode-se seguir o mesmo procedimento para preparar sanduíches de patê de frango e patê de abacate de textura modificada.