



# Sanduíche cremoso de peixe

## Ingredientes (para 1 porção)

2 fatias de pão de forma sem casca

1 filé de peixe magro limpo

1 colher pequena de pickles

1 tomate

Maionese

Limão

## Preparo

1. Colocar o peixe em um prato fundo com uma colher de sopa de água. Cobrir com outro prato e levar ao micro-ondas na potência máxima por cerca de 1 minuto.
2. Retirar o prato e deixar amornar. Esfarelar o peixe em uma tigela.
3. Lavar e cortar o tomate ao meio, retirar as sementes e ralar para obter apenas a polpa.
4. Picar o pickles.
5. Misturar o peixe com a maionese, o tomate, o pickles e algumas gotas de limão.
6. Espalhar o recheio sobre o pão fatiado e sirva.