

Tort aperitiv cu somon afumat



Acest tort aperitiv cu somon afumat este foarte gustos si foarte usor de preparat, iar pe o masa festiva va atrage privirile cu siguranta.

Ingrediente



- 200 g somon afumat (pentru adeptii BIO recomand acest somon)
- 4 cartofi
- 3 morcovi
- 1 ceapa rosie
- o cutie de porumb conserva (mica)
- 1 ardei rosu
- 200 grame de crema de branza (eu am folosit aceasta HOCHLAND cu verdeata)
- paine feliata
- maioneza



Preparare

Cartofii se fierb în coajă, se lasă să se răcească, se taie cubulețe și se amestecă cu maioneză, cât să se lege puțin.





Morcovii se pun la fiert in alt vas, se lasa la racit si se taie cubulete si se amesteca si ei cu putina maioneza.



Pe un platou asezam un rand de felii de paine si le ungem cu un strat mai gros de crema de branza.



Adaugam un strat de morcovi, ardei taiat cubulete, ceapa taiata solzisorii subtiri, cartofi, maioneza si bucatele de somon.





Punem din nou un strat de felii de paine unse cu branza. Continuum cu urmatoarele straturi asa



cum am procedat anterior.



La final imbracam tortul aperitiv cu un strat de maioneza.



Eu am decorat cu frunze de ceapa verde, marar, masline.



Pofta buna!



[remember title="Nu uita!"]

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]

[photo title="Ai incercat aceasta reteta?"]

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra aici si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

[/photo]