

# PASTÍS DE GAMBES

---

## INGREDIENTS

PA DE MOTLLO SENSE CROSTA

GAMBES CUITES

SALSA ROSA

1 LLAUNA DE TONYINA

3 OUS DURS

SURIMI ("PALETS DE CRANC")

SALMÓ FUMAT

## PREPARACIÓ

BARREGEM LA SALSA ROSA AMB L'OU DUR, EL SURIMI I LA TONYINA, HO TRITUREM I RESERVEM.

PELEM LES GAMBES CUITES I LES TALLEM A TROSSETS PETITS.

PREPAREM UNA BASE DE PA DE MOTLLO, UNTEM LA SALSA PREPARADA I POSEM ELS TROSSETS DE GAMBA. PODEM FER VARIES CAPES.

UNA VEGADA ACABAT DE MUNTAR, COBRIM AMB LA SALSA I EL SALMÓ.

EL DEIXEM A LA NEVERA, D'UN DIA PER L'ALTRE QUEDA MILLOR.

PODEM DECORAR AMB OU RATLLAT.