

El chef ha tingut un problema i s'ha barrejat la recepta.

Ordena els requadres de l'1 al 7 per endreçar la recepta.

LA RECEPTE DE CUINA

PASTÍS FRED DE SALMÓ

250g de salmó fresc tallat a daus i sense pell

250g de salmó fumat noruec o filets.

3 tasses de nata líquida.

Una cullerada sopera de pebre verd.

Sal, pebre negre i oli d'oliva.

PREPARACIÓ:

INGREDIENTS:

S'aboca al recipient folrat la pasta obtinguda. Es posa a la nevera perquè es refredi.

Es cou a foc lent el salmó fresc amb una mica d'oli i es remena amb una cullera de fusta.

Es folra un recipient de vidre amb les làmines de salmó fumat.

Es tritura la resta de salmó fumat i es barreja amb la meitat de la nata fins que en surti una pasta.