

TORTA DE JUREL UNICO CON VERDURAS



PORCIONES

6

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel y ponerlo en la procesadora. Agregar $\frac{1}{2}$ caja de queso crema, ajo, 1 yogur, jugo de limón, 1 cucharada de aceite de oliva, sal y pimienta. Procesar hasta obtener una pasta homogénea.
2. Preparar la salsa de mostaza mezclando 1 yogur con la mostaza, azúcar, aceite de oliva, sal y pimienta.
3. Para la cobertura mezclar en la procesadora el resto de queso crema con 1 yogur. Mezclar bien y reservar.
4. Armar la torta en un molde circular forrado en papel film. Poner al fondo una primera capa con rebanadas de pan de molde. Esparcir salsa de mostaza y agregar una mezcla de verduras picadas a gusto. Poner otra capa de pan de molde, cubrir con hojas de lechuga y agregar la mezcla de jurel. Repetir el proceso intercalando capas a gusto hasta finalizar con una capa de pan de molde. Refrigerar por 30 minutos.
5. Desmoldar y cubrir toda la torta con la cobertura de queso crema. Decorar con el perejil y servir.

TIEMPO ESTIMADO

1 hora

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO al natural
- 1 $\frac{1}{2}$ caja de queso crema
- 1 diente de ajo
- 3 yogur natural
- Jugo de 1 limón
- 2 cucharadas de mostaza
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar
- 1 taza de choclo desgranado cocido
- 1 taza de tomates cherry picados
- 1 taza de zanahoria rallada
- 1 taza de pimentón rojo o verde picado
- Hojas frescas de lechuga
- 2 cucharadas de perejil picado
- Rebanadas de pan de molde (sin borde)
- Sal y pimienta a gusto

