

TORTA DE JUREL UNICO CON VERDURAS



PORCIONES

6

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

TIEMPO ESTIMADO

1 hora

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO al natural
- 1 ½ 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 ½ 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 picado
- Hojas frescas de lechuga
- 2 cucharadas de perejil picado
- Rebanadas de pan de molde (sin borde)
- Sal y pimienta a gusto

1. Para la pasta de jurel poner en el vaso los lomos de jurel, sal, pimienta, 1 diente de ajo, ½ caja de queso crema, 1 yogur, 1 cucharada de aceite de oliva y el jugo de limón. Programar 20 SEG / VEL 5. Sacar del vaso y reservar.

2. Lavar y secar el vaso. Para la salsa de mostaza mezclar 1 yogur con la mostaza, azúcar, aceite de oliva, sal y pimienta a gusto. Programar 15 SEG / VEL 5. Sacar del vaso y reservar.

3. Para la cobertura de la torta poner en el vaso limpio el resto del queso crema y 1 yogur. Sazonar con sal y pimienta. Mezclar 15 SEG / VEL 5. Sacar del vaso y reservar.

4. Armar la torta en un molde circular forrado de papel film. Poner al fondo unas primeras capas de pan de molde. Esparcir la 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 la torta con la cobertura de queso crema. Decorar con perejil y servir.

