

# Flan de salmão defumado

15 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 1 ½ xícaras chá de Água
- 1 dente Alho pequeno
- 200 g Salmão defumado
- 2 colheres sopa de Molho de tomate
- 1 ½ xícaras chá de maionese
- 1 colher sobremesa de Suco de Limão
- 1 colher café de Açúcar
- 1 colher sopa de Mostarda
- 1 envelope Gelatina em Folha Incolor Dr. Oetker
- salsinha a gosto
- Sal a gosto
- 1 colher sopa de azeite

No copo do liquidificador coloque a água, o alho, o salmão defumado e o molho de tomate. Junte também a maionese, o suco de limão, o açúcar e a mostarda e bata por aproximadamente 2 minutos. Hidrate a gelatina em Folhas **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. Coloque a gelatina hidratada no liquidificador, a salsinha e o sal e bata por mais 1 minuto. Distribua em forminhas de empada ou em uma fôrma de 20cm (untadas com azeite) e leve a geladeira por 4 horas ou até endurecer. Sirva com torradas ou uma salada.