



Entrepà tou de peix

Ingredients (per a 1 ració)

2 llesques de pa de motlle sense crosta

1 filet de peix blanc net

1 cullerada petita de cogombrets

1 tomàquet vermell

Maionesa

Llimona

Elaboració

1. Disposeu el peix en un plat fondo amb una cullerada d'aigua. Tapeu-ho amb un altre plat i poseu-ho al microones a màxima potència durant un minut aproximadament.
2. Retireu el plat i deixeu-lo refredar una mica. Esmicoleu el peix en un bol.
3. Netegeu i tal·leu el tomàquet per la meitat, traieu-ne les llavors i ratlleu-lo per obtenir-ne només la polpa.
4. Piqueu els cogombrets.
5. Barregeu el peix amb la maionesa, el tomàquet, els cogombrets i un rajolí de suc de llimona.
6. Escampeu la pasta pel pa de motlle i serviu-ho.