

Pastă de Pește AFUMAT [PATE DE PEȘTE] | Salată de Icre cu Macrou Afumat



Pastă de Pește AFUMAT [PATE DE PEȘTE] | Salată de Icre cu Macrou Afumat



Cine ar fi zis!? Pate de pește! Ei bine, eu! Am făcut pastă de pește, pastă de pește afumat cu salată de icre. Poți spune că e o rețetă cu două preparate. O rețetă de pastă de macrou afumat și o rețetă de salată de icre simplă și originală.

- 2 bucăți pește, macrou afumat, somon afumat, hering afumat, etc.
- 1 ceapă roșie medie
- 4 căței de usturoi
- puțin piper proaspăt măcinat
- 1 lămâie
- 150 ml ulei de floarea soarelui
- 20 g unt
- 100 g icre de crap nesărate, sau sărate puțin

1. Pune 100 g de icre într-un bol curat și uscat.



2. Amestecă icrele pentru aproximativ 1 minut pentru a le aerisi.
3. Adaugă treptat uleiul, amestecând constant. Folosește aproximativ 150 ml de ulei în total.
4. Adaugă 1-2 linguri de zeamă de lămâie și continuă să amesteci până obții o salată de icre omogenă.



5. Curăță macroul afumat de piele și oase.
6. Desface peștele în bucăți și pune-le într-un castron.
7. Încălzește untul într-o tigaie.
8. Adaugă ceapa tocată mărunt și călește-o la foc mic pentru aproximativ 2 minute.



9. Adaugă usturoiul tocat și un pic de piper, amestecând continuu.
10. Stinge focul și lasă amestecul să se răcească.
11. Pune macroul afumat într-un mixer sau blender și mărunțește-l până devine pastă.



12. Adaugă amestecul de ceapă și usturoi călit peste pasta de macrou.
13. Încorporează salata de icre în pasta de pește, amestecând bine.

