

TORTA FRIA SHREK

INGREDIENTES

1 pacote de pão tipo sanduíche

1/2 kg de carne moída

2 tomates médios

1/2 cebola

2 dentes de alho

cheiro-verde a gosto

2 ovos

óleo de soja

picles

1 copo americano de leite

2 colheres de extrato de tomate

1/2 lata de milho verde

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Coloque a carne moída, a cebola picada, os tomates picados, o milho, o alho e o extrato de tomate em uma panela e deixe ferver por 20 minutos mexendo de vez em quando.

Quando estiver pronto reserve.

MAIONESE:

Maionese:Coloque os dois ovos no liquidificador e bata com um pouco de óleo de soja, desligue o liquidificador e coloque mais um pouco de óleo e volte a bater. Vá repetindo esta operação até obter uma maionese espessa o suficiente para montar a torta. Após fazer a maionese, antes de tirar do liquidificador, acrescente uma colher de sopa de cebola picada, quatro colheres de salsa picada e sal a gosto.

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta:Retire a casca do pão e molhe as bordas no leite e coloque em um refratário. Passe um pouco de maionese sobre o pão e depois ponha um pouco de molho em cima da maionese, coloque alguns picles picados.

Vá fazendo as camadas até terminar o molho e o pão, decore com os picles.