

# PASTEL DE ENSALADA CON POLLO Y ATÚN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** LaCocina DeSole



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

El pan tiene que ser muy tierno para poder amoldarlo facilmente

## Descripción:

Éste pastel que os presento, ya lo hice varias veces, pues está riquísimo, gusta a mayores y a niños, así, que vais a acertar para cualquier presentación. Me ha parecido perfecto para presentarlo para éste reto, es muy fácil de hacer, aunque hay que tener un poquito de paciencia a la hora de montarlo. Hazlo, que triunfas seguro. Con esta receta participo en el reto de Agosto de Cocineros del Mundo en google , en el apartado de salado.

## Ingredientes para 8 personas :

- 1 bolsa de pan de molde muy blandito
- al gusto de lechuga, tomate y cebolla
- 2 2 pechugas de pollo cocidas o asadas
- 2 2 latas de atun
- al gusto de mahonesa
- 1 tarrina de 1 terrina de Queso de untar natural

## Preparación:

### Paso 1

**Preparación:** Empezamos haciendo la ensalada de pollo y atún. Troceamos la lechuga ya enjuagada, el tomate, la cebolla, la pechuga cocida de pollo y lo echamos en un bol junto con las latas de atún escurridas. Le echamos mahonesa al gusto y mezclamos, quedando el relleno preparado. A continuación le quitamos las cortezas a las rebanadas (no sirve pan de molde sin corteza pues el filo esta duro y eso entorpece para moldear el pastel). Ponemos dos rebanadas y media (es la medida que hice yo, pero lo puedes hacer de la medida que deseas) sin corteza y pegadas con mahonesa, una vez que estén unidas colocamos ensalada de pollo cubriéndolas todas. Lo

*cubrimos con dos rebanadas y media, igual que antes unidas igualmente con mahonesa y colocamos encima de nuevo ensalada de pollo. Ahora cubrimos todo el pastel con pan, cortándolos como veas. Tiene que quedar todo cubierto por arriba, los laterales y las esquinas. Unidos también con mahonesa. No olvidaros de pegar con mahonesa pues es lo que une el pan. Finalmente untamos todo el pastel por fuera con queso philadelphia y listo.*