

**Creador:** Angelicajrtr **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

### Descripción:

### Ingredientes para 6 personas :

- Pan de molde sin corteza
- Un bote de mayonesa
- 2 huevos cocidos
- 9-10 lonchas de jamón york
- 9-10 lonchas de queso
- Tomate triturado
- 200 gr de surimi rallado
- 3 latitas de atún
- 1 latita de pimientos en tiras

### Preparación:

#### Paso 1

Mezclamos el surimi, el atún y 3 o 4 cuch. de mayonesa y reservamos. En el molde de aluminio ponemos una primera capa de pan (yo tuve que cortar previamente las cortezas que utilicé en otra receta) y untamos con mayonesa. Encima colocamos una capa de jamon york o pavo y otra de queso. Ponemos otra capa de pan y la untamos con el tomate (yo utilicé uno de Hacendado que viene en trozos grandes) y encima extendemos la mezcla del atún. Tapamos con otra capa de pan y ahora hay que taparlo con film, utilizar encima un carton (el del molde a poder ser, porque será a la medida) y ponerle peso para aplastarlo y meterlo en la nevera así 4 horas para que aplané. Después lo sacamos y lo decoramos con una capa de mayonesa, encima huevo rallado y pimientos del piquillo.