Pastel de verano

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Cristina



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 atun 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 asi 4 horas para que aplané. Después lo sacamos y lo decoramos con una capa de mayonesa, encima huevo rallado y pimientos del piquillo.