

PAN RELLENO FANTASIA



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Descripción:

Un segundo plato facil y agradecido.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Envolver en papel film bien apretado el tiempo que este en la nevera.

Ingredientes para 5 personas :

- 1 barra de pan de unos 30 cm de largo
 - 300gr mortadela
 - 150gr de salami
 - 2 latas de atun
 - 4 hojas de gelatina neutra
 - 6 huevos medianos
 - aceitunas rellenas
 - 250 gr de mahonesa
 - 1 VASO DE LECHE
 - salsa worcester
 - sal y pimienta al gusto
-

Preparación:

Paso 1

Cortar la barra en sentido longitudinal . Vaciar la miga. Empapar la mitad de la miga con leche. Remojar las hojas de gelatina. Mientras pener en el robot la mortadela a trozos , el salami y el atun escurrido. Incorporar el pan empapado y unir la mayonesa. Cocer y pelar los huevos, sacar las yemas.

Paso 2

Diluir la gelatina al beño maria. Añadirla a la masa . Aromatizar con worcester y salpimentar. Remojar el pan con leche. Poner una capa de relleno . Añadir las aceitunas y en el centro las yemas. Rellenar y cubrir. Dejar en la nevera 10 horas.