

# PAN RELLENO FANTASIA



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** carmen gascon m



## 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.