

PASTEL DE ENSALADA CON POLLO Y ATÚN



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

Creador: LaCocina DeSole **Recetizador:** Laura Patiño



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 fácilmente

Descripción:

Este 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 este 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 atún
- 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 está 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 desees) 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.