Pastel de verano

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

Creador: Cuxirrifrita **Recetizador:** anni



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 16 rebanadas de pan bimbo sin corteza
- 200g de jamon dulce
- 3 latas de atun en lata
- 50g de tomate frito
- 50g de mayonesa
- 2 cabdells de lechuga
- 2 huevos
- aceite de oliva virgen

Preparación:

Paso 1

Forrar un bol con papel film, enganchandolo bien a las paredes. Procurar que los extremos del film queden colgando holgadamente por fuera, ya que ayudarà a desenmoldar el pastel una vez este frio. Hacer dos tortillas de un huevo con forma redonda como si fueran creps. Calentar bien la paella y poner un par de cucharadas de aceite antes de poner el huevo batido, de esta forma se hincharan bastante y haran llevada aunque solo tenga un huevo. Reservarlas. Poner una primera capa de jamon dulce, comenzando por el centro del bol y solapando los succesivos trozos hasta llegar a las puntas d arriba, dejar que el jamon tambien cuelgue como el papel d film. Repetir el proceso con el pan de molde sin corteza, procurando no dejar ningun espacio entre rebanada y rebanada. Si hace falta romper trozos de pan para completar el puzzle lo hacemos hasta la punta del bol, apretando para mirar que quede bien firme, pintar las rebanadas con el tomate frito al gusto. Mezclar el atun con 3/4 partes de la mayonesa y escampar la mezcla por encima del tomate. Hacer otra capa de pan de molde poniendo otra una de las tortillas encima, hacer otra capa de pan de molde i pintarla con la mayonesa restante con la lechuga cortada en juliana. Otra capa de pan de molde con la otra tortilla, hacer otra capa de pan de molde con el atun mezclado con mayonesa que ya habiamos echo antes. Para terminar el pastel, poner la ultima capa de pan de molde doblar el jamon dulce que colgaba y completarlo si en el medio falta un poco de jamon. Tapar con el papel de film que sobraba y apretar un poco para compactar elc onjunto. Guardar en la nevera un par de horas antes de servir.