

TARTA SALADA.



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Miguel cantolla



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Hacerla el día anterior, para que se mezclen bien los sabores

Descripción:

Es un aperitivo muy bueno y bonito para decorar la mesa.

Ingredientes para 8 personas :

- PAN DE MOLDE SIN CORTEZA
- 4 HUEVOS DUROS
- 2 LATAS de ATÚN EN ACEITE
- LECHUGA PICADA
- 1 PAQUETE de PALITOS DE SURIMI
- MAYONESA
- SAL Y PIMIENTA
- 1\4 DE VASO de LECHE

Preparación:

Paso 1

Cortamos en juliana la lechuga, los huevos y el surimi, agregamos la mayonesa, el atún escurrido y lo ligamos todo. Cubrimos un molde desmontable con papel films transparente, ponemos lo suficiente para que nos quede para cubrir la parte de arriba de la tarta. Cubrimos la base del molde con el pan, con una brocha de cocina humedecemos el pan con la leche con una poquita de sal y pimienta, extendemos sobre el pan la pasta que teníamos preparada, volvemos a poner otra capa de pan y lo volvemos a pincelar con la leche y ponemos el resto del relleno, colocamos otra copa de pan y humedecemos, tapamos la tarta con el resto de films que nos sobra y dejamos en la nevera, dejamos unas cuantas horas, mejor de un día para otro. Desmoldamos y decoramos a nuestro gusto.