

# PONCHE SALADO



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

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Mere Gonzalez



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 10 personas :

- 1 PAQUETE de PAN DE MOLDE SIN CORTEZA
- MAYONESA
- PALITOS DE CANGREJO
- ATÚN
- 4 HUEVO DURO
- LECHUGA

## Preparación:

### Paso 1

Picamos todos los ingredientes, ponemos la sal y la mayonesa y lo mezclamos todo.

### Paso 2

Cubrimos un molde cuadrado con films transparente, ponemos una capa de pan y la calamos con la leche en la que habremos puesto sal y pimienta. Ponemos el relleno, otra capa de pan, otro relleno y por último el pan. Lo metemos en la nevera para que coja cuerpo, durante unas horas, mejor de un día para otro.

### Paso 3

Lo desmoldamos y lo cubrimos con mayonesa, lo decoramos a nuestro gusto.