

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Cristina Madico



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.