empanada o lasaña de pan de molde.

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

Creador: carmen luna **Recetizador:** Paloma RK

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si se le añade el queso estara mas jugosa

Descripción:
Ideal para llevar a la playa o al campo.

Ingredientes para 8 personas :

- pan de molde sin corteza
- 1 bote de tomate frito
- - 2 latas de atún en aceite
- 1 lata pimientos asados
- 2 huevos cocidos
- - 4 huevos batidos
- 1 bote de nata líquida
- un poco de mantequilla para untar el molde
- una puzca de sal

Preparación:

Paso 1

Batir los huevos en un bol y añadir la nata liquiday una pizca de sal.

Paso 2

Mezclar el atún,el tomate frito,los huevos cocidos y los pimientos picaditos.

Paso 3

En un molde untado con mantequilla,poner las rebanadas de pan de molde sin corteza y de la mezcla de la nata y los huevos echar por encima cubriendo bien el pan,luego poner la capa de el relleno y taparlo con queso en lonchas,poner otra capa de pan y recubrirlo con el resto de la nata,añadir queso rayado por encima y al horno a 180º aproximadamente media hora.