

empanada o lasaña de pan de molde.



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

Creador: carmen luna **Recetizador:** ana pazos ménd



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 pizca de sal
-

Preparación:

Paso 1

Batir los huevos en un bol y añadir la nata líquida y 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 180° aproximadamente media hora.