PASTEL VEGETAL

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 pan de molde,
- 1 bote de mayonesa
- Tomate
- Bonito en lata
- Dos huevos cocidos
- 1 lechuga
- ?Aceitunas negras ?Zanahoria rayada

Preparación:

Paso 1

1.En una fuente colocamos tres rebanadas de pan de molde, una al lado de la otra, y las untamos de mayonesa. 2.Encima de la mayonesa, ponemos rodajas de tomate y huevo, y un poco de bonito. 3.Volvemos a poner tres rebanadas de pan de molde encima y las volvemos a untar de mayonesa para que esté más jugoso. 4.Encima ponemos hojas de lechuga y aceitunas partidas en rodajas. 5.Otra vez ponemos tres rebanadas de pan de molde untadas con mayonesa. 6.Ahora colocamos encima de todo ello zanahoria y huevo rayado ya que es la última capa y así queda una buena presentación del plato. 7.Sobre la fuente, podemos poner un poco de lechuga cortada en "Juliana", es decir, en tiras finas, y que rodee el pastel vegetal para que quede más presentable.