PASTEL DE VERANO

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

Creador: Magali Vázquez **Recetizador:** Diana Esther



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

El truco de esta receta:
No es necesario utilizar la picadora, podemos picarlo perfectamente a mano y del grosor que nos guste mas.

Descripción:

Con el calor a todos nos apetece comer cosas fresquitas, aquí os deja una propuesta de un pastel de verano hecho con fajitas mexicana.. a mi familia le encanta.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de 8 de Fajitas mejicanas Hacendado
- 1 Atún en aceite
- 10-12 pequeños de Palitos de cangrejo Mejor tipo surimi
- 8 hojas grandes de Lechuga
- 1 grande de Tomate de ensalada Kumato, pera
- 1 lata de Mejillones en escabeche picante
- 1 bolsa de Aceitunas rellenas
- 4 Huevos cocidos
- 1 lata de Pimiento Morrón
- La necesaria de Mayonesa Ibarra

Preparación:

Paso 1

En un bol grande vamos poniendo los ingredientes de la siguiente manera. Primero lavamos y picamos en juliana la lechuga y el tomate en taquitos. Con una picadora, trituramos 3 huevos (el otro los dejamos para adornar junto con unas aceitunas), los palitos y las aceitunas. (Yo lo voy haciendo por partes en la picadora y lo voy añadiendo al bol según voy picando). Abrimos el Atún, escurrimos el aceite y los desmenuzamos. Hacemos lo mismo con el pimiento morrón, lo escurrimos y a la picadora. Y por último los mejillones en escabeche picante con un poco de caldo. Echamos 3-4 cucharadas de mayonesa y removemos todo junto para que se mezclen bien todos los ingredientes.

Paso 2

Empezamos a montar el pastel. Vamos poniendo en un plato una fajita mexicana y un poco del relleno, luego otra fajita y mas relleno así hasta terminar con una fajita. Cubrimos todo el pastel con una capa fina de mayonesa y adornamos con el huevo .. rodajas de tomate..aceitunas Dejamos en el frigorífico unas horas y listo para servir. Se puede sustituir cualquier ingrediente por otro que nos guste mas... como por ejemplo: unas gambas, espárragos, unas gulas..etc. Al gusto de los comensales.