

PASTEL DE PAN DE MOLDE



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

Creador: karma



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 6 rebanadas de pan de molde
- 14 lonchas de jamón cocido (tamaño sándwich)
- 3 cucharadas de mayonesa
- 3 huevos duros
- Eneldo
- 1 tarrina de queso de untar a las finas hierbas
- 1 puñado de perejil

Preparación:

Paso 1

Forramos con papel film un molde de plum cake y, sobre el papel film, cubrimos el molde con lonchas de jamón cocido (yo he empleado 11), de forma que las lonchas sobresalgan un poco del molde (para luego remeterlas por debajo). Ponemos una primera capa de pan de molde (habrá que recortar las rebanadas para adecuarlas al tamaño del molde), untamos con la mayonesa, cubrimos con los huevos duros cortados en lonchas y espolvoreamos con eneldo. Ponemos otra capa de pan de molde, untamos con el queso de untar, cubrimos con las tres lonchas de jamón de york y espolvoreamos con abundante perejil picado. Ponemos una última capa de pan de molde y doblamos sobre esta capa las lonchas de jamón de york que antes dejamos que sobresalieran un poco del molde. Desmoldamos sobre una fuente. Ponemos a hidratar las hojas de gelatina en agua fría hasta que se ablanden. Las retiramos del agua, pero sin escurrirlas, las ponemos en un vasito y las metemos en el microondas durante 15 segundos o hasta que se deshagan. Pintamos todo el ponche con la gelatina y adornamos al gusto.