Pastel de Pan de Molde

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

Creador: Cris Reverte **Recetizador:** Nuria Arias

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

El truco de esta receta:
Admite cualquier tipo de relleno

Descripción:

Una receta muy completa y fresquita para estos días de calor

Ingredientes para 6 personas :

- Pan bimbo sin corteza
- Tomate frito
- Mayonesa
- Atún
- Lechuga
- Espárragos blancos
- Aceitunas rellenas de anchoas
- Langostinos
- Surimi

Preparación:

Paso 1

En un molde desmontable, poner tomate frito bien extendido. Encima una capa de pan bimbo (ir cortando pedazos para tapar huecos, hay que dejar cubierta toda la base). Encima del pan, poner tomate frito muy extendido y encima el atún desmigado. Otra capa de pan bimbo. Mayonesa extendida, la lechuga cortadita y los espárragos a trocitos. Otra capa de pan bimbo. Mayonesa, aceitunas cortadas y langostinos a trocitos. Meter en la nevera hasta el día siguiente.

Paso 2

Admite cualquier tipo de relleno, de decoración y tantas capas como se quiera.