Receta de Pastel De Pan De Molde Relleno

22 Abr 2014

Buenos días de lunes a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica y apropiada para comer en estos días calurosos del mes de Julio.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza
- Lechuga (dos cogollos)
- Huevos cocidos (tres o cuatro)
- Atún en aceite (dos o tres latas)
- Mayonesa (mejor casera)
- Jamón de york (dos o tres paquetes

Modo de Preparación

1. Forrar una fuente honda por dentro con film transparente
2. Colocar jamón de york en el fondo y alrededor de la fuente
3. Picar en un bol, la lechuga muy finita, los huevos cocidos, el atún y jamón de york
4. Echar mayonesa al gusto y remover bien
5. Colocar en la fuente unas lonchas de pan de molde y extender con una espátula un poco de mayonesa
6. Echar encima una capa de la mezcla y poner otra capa de pan de molde y volver a untar con mayonesa y así sucesivamente hasta terminar la mezcla
7. Terminar con capa de pan de molde y colocar encima más jamón york
8. Meter al frigo y poner algo de peso encima para que quede prensado
9. Desmoldar en una bandeja apropiada y quitar el film trasparente y decorar por encima con unas aceitunas, huevo cocido y si tenéis unas gambas o langostinos