Receta de Pastel Frío De Atún Con Espárragos Blancos

22 Abr 2014

Buenos días, como parece que sigue el buen tiempo, para hoy os dejo este pastel frío de atún, que es muy apropiado para estos días calurosos.

Ingredientes

- Atún en aceite (tres o cuatro latas)
- Mayonesa (un tarro pequeño)
- Nata líquida (un brik pequeño)
- Filetes de Anchoa (una lata pequeña)
- Espárragos blancos (una lata)
- Pimiento morrón (una lata)
- Pan de molde sin corteza

Modo de Preparación

1. Mezclar en un bol con la batidora todos los Ingredientes: menos el pan, dejando una masa muy fina
2. Apartar un poco de la masa para después
3. En un molde cuadrado o rectangular, poner cuatro tapas de pan de molde y rociarlo con un poco de la masa y extenderlo bien
4. Poner otra capa de pan de molde y rociar con la masa, y así sucesivamente hasta terminar con una capa de pan
5. Meterlo unas horas al frigorífico
6. Volcarlo con cuidado en una fuente y untarlo con la masa guardada
7. Decorarlo con pimiento morrón en tiritas y espárragos