



PASTEL DE ATÚN

INGREDIENTES

- 8 hojas de lechuga romana
- 4 aceitunas verdes sin hueso
- 4 aceitunas negras sin hueso
- 50 g de pimientos del piquillo
- 200 g de atún en conserva
- 3 huevos cocidos
- 6 cucharadas de mayonesa
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 10 rebanadas de pan de molde sin corteza

Para la decoración:

- 4 cucharadas de mayonesa
- 1 huevo cocido
- Unas tiras de pimiento del piquillo
- 6 aceitunas verdes sin hueso
- 6 aceitunas negras sin hueso

PROCEDIMIENTO

01

Corta finamente la lechuga, las aceitunas en rodajas y el pimiento del piquillo en trozos pequeños y mezcla.

02

Desmiga el bonito, pela y trocea los huevos cocidos y junta con los demás ingredientes. Agrega la mayonesa y salpimenta

03

Mezcla todos los ingredientes del relleno

04

Forra un molde alargado con film y cubre la base con pan de molde sin corteza

05

Extiende 1/3 del relleno sobre el pan y continúa intercalando capas de pan de molde con otro tercio del relleno hasta acabarlo con una capa de pan de molde

06

Envuelve el pastel resultante con film y refrigera durante 1 hora como mínimo

07

Desmolda el pastel, retira el film y cubre la superficie y los laterales del pastel con mayonesa

08

Decora la superficie con huevo cocido rallado, tiras de pimiento del piquillo y aceitunas verdes y negras