



Pastel de verano con atÃ³n

DescripciÃ³n

default watermark



Cuando llegan las temperaturas veraniegas nos molenta mucho entrar en la cocina a guisar o a encender el horno. ¿stas recetas frescas son la mejor soluci3n, entretienen un poco, pero merece la pena, est3n sabrosas y son muy completas.

Ingredientes: (Para seis personas).

Para el relleno.

- 180 gr de atún en escabeche (escurrido).
- 1 tomate maduro mediano.
- 3 huevos cocidos.
- 1 huevo cocido para decorar, opcional.
- 5-6 hojas de lechuga (rizada, hoja de roble !).
- Pan de molde especial para éstos pasteles, el de Mercadona va genial. La cantidad de rebanadas depende del número de capas que lleve el pastel.
- La decoración al gusto.

Para la salsa rosa.

- 10 cucharadas soperas colmadas de mayonesa.
- 3 cucharadas soperas sin colmar de brandy.
- 5 cucharadas soperas colmadas de ketchup.
- Unas 8 gotas de salsa de tabasco o picante, todo depende de lo amantes que seamos del mismo.

Preparación:

Escogemos un molde rectangular, el elegido es de 25 x 17 x 6 cms. Forramos con film transparente, que quede bastante sobrante por fuera del molde y reservamos.



Cocemos los huevos enteros y con cáscara en una cazuela con agua, durante 10 minutos, retiramos del fuego, escurrimos y refrescamos con agua. Pelamos y reservamos.

Lavamos y picamos en Juliana fina las lechugas y reservamos.

De la salsa.

En un bol mediano mezclamos todos los ingredientes, removemos bien hasta que conseguimos una salsa con un color homogéneo y reservamos (la cantidad de los ingredientes puede variar según nuestros gustos).

Del relleno.

Pelamos el tomate, picamos en trocitos menudos y pasamos a un bol. Incorporamos 3 de los huevos cocidos y picados muy finamente, mezclamos bien, añadimos parte de la salsa rosa, lo justo para que quede una mezcla homogénea. Reservamos. En otro bol echamos las lechugas picaditas y el atún bien escurrido, mezclamos bien, añadimos parte de la salsa hasta que quede todo bien mezclado y reservamos.



Disponemos las rebanadas de pan de molde de base, cubriendo el fondo, para el molde elegido he puesto una rebanada entera y otra cortada por la mitad a lo largo. Repartimos un poco de la salsa

rosa, sin exagerar, sólo untar las rebanadas y añadimos la mitad de la mezcla del tomate y el huevo, repartimos bien.

•





Cubrimos con otra capa de pan, impregnamos con salsa rosa de nuevo, echamos la mitad de la mezcla de las lechugas y el atún, repartimos bien, volvemos a cubrir con otra capa de pan, untamos con salsa y continuamos con el mismo proceso anterior (en total dos capas de tomate y dos de lechuga), para teminar con una capa de pan de molde.

Envolvemos con el film sobrante, procurando que quede bien prieto, ponemos peso encima, botellas de aceite o bricks de leche, para que el pastel quede compacto. Y llevamos a la nevera para que se refresque (mejor si lo hacemos la v  spera).



Sacamos del frigorífico, desmoldamos con cuidado, decoramos al gusto (mayonesa, salsa rosa, el huevo cocido restante, aceitunasâ?) yâ?!

Â¡Capricho de Dioses!

Consejo: Los huevos se pueden cocer con antelación. Es conveniente preparar el pastel de vÃspera, dejando la decoraciÃ³n para justo antes de servir. Si vemos que nos quedamos

escasos con la salsa rosa, haremos a medida que la necesitemos, en mi caso tuve que hacerla dos veces.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Aperitivos
2. Ensaladas
3. Huevos
4. Pan
5. Pescados y mariscos
6. Recetas sin horno
7. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

junio 10, 2020

Autor

admin