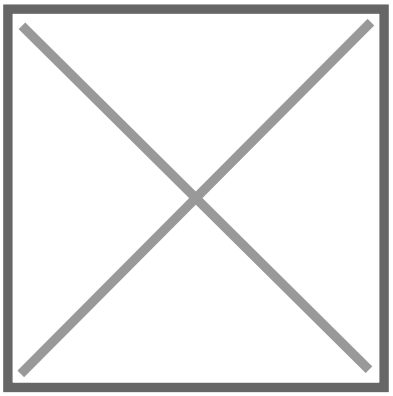
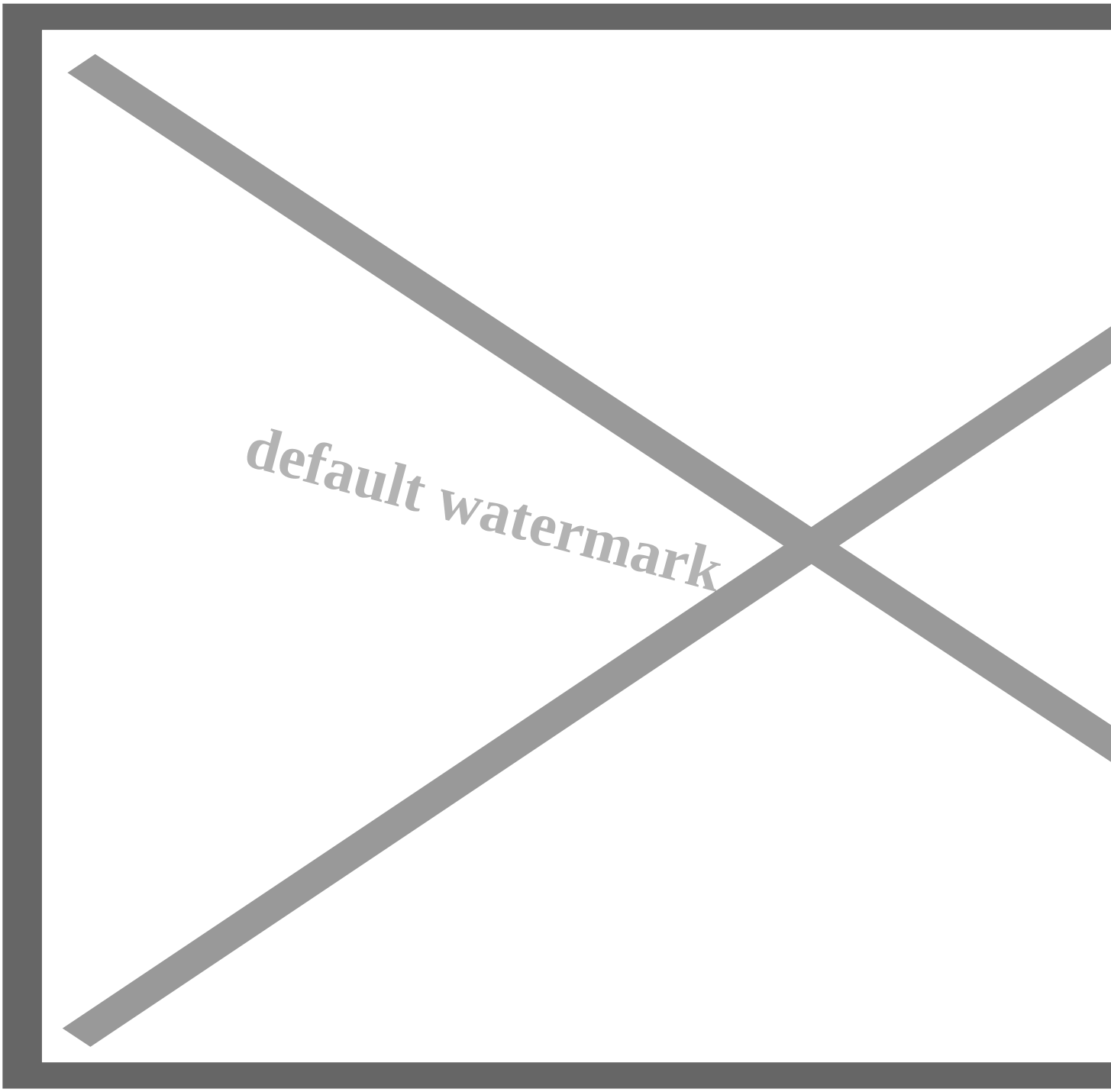


Pastel frÃo de atÃºn

DescripciÃ³n

default watermark



Uno de esos platos sencillos de hacer, apetitoso y fresquito para el verano.

Ingredientes: **(Para seis u ocho personas).**

Para el pastel.

- Pan de molde sin corteza necesario para hacer las capas del pastel. Como el de sin corteza no me gusta, le he quitado la corteza yo.
- 180 gr de atÃºn escurrido. He puesto en escabeche.
- 120 gr de pimientos del piquillo en tiras escurridos.
- 50 gr de aceitunas rellenas de anchoa escurridas.
- 4 huevos cocidos.
- Salsa de tomate frito necesario para envolver el relleno.
- 1/2 cebolleta pequeÃ±a.

Para la salsa rosa.

- 225 ml de mayonesa.
- 4 sobres de ketchup.
- 1 cucharada sopera de Brandy. La original lleva whisky.
- Unas gotas de salsa de tabasco. Depende de lo que nos guste el picante.
- 1 chorrito de zumo de naranja.

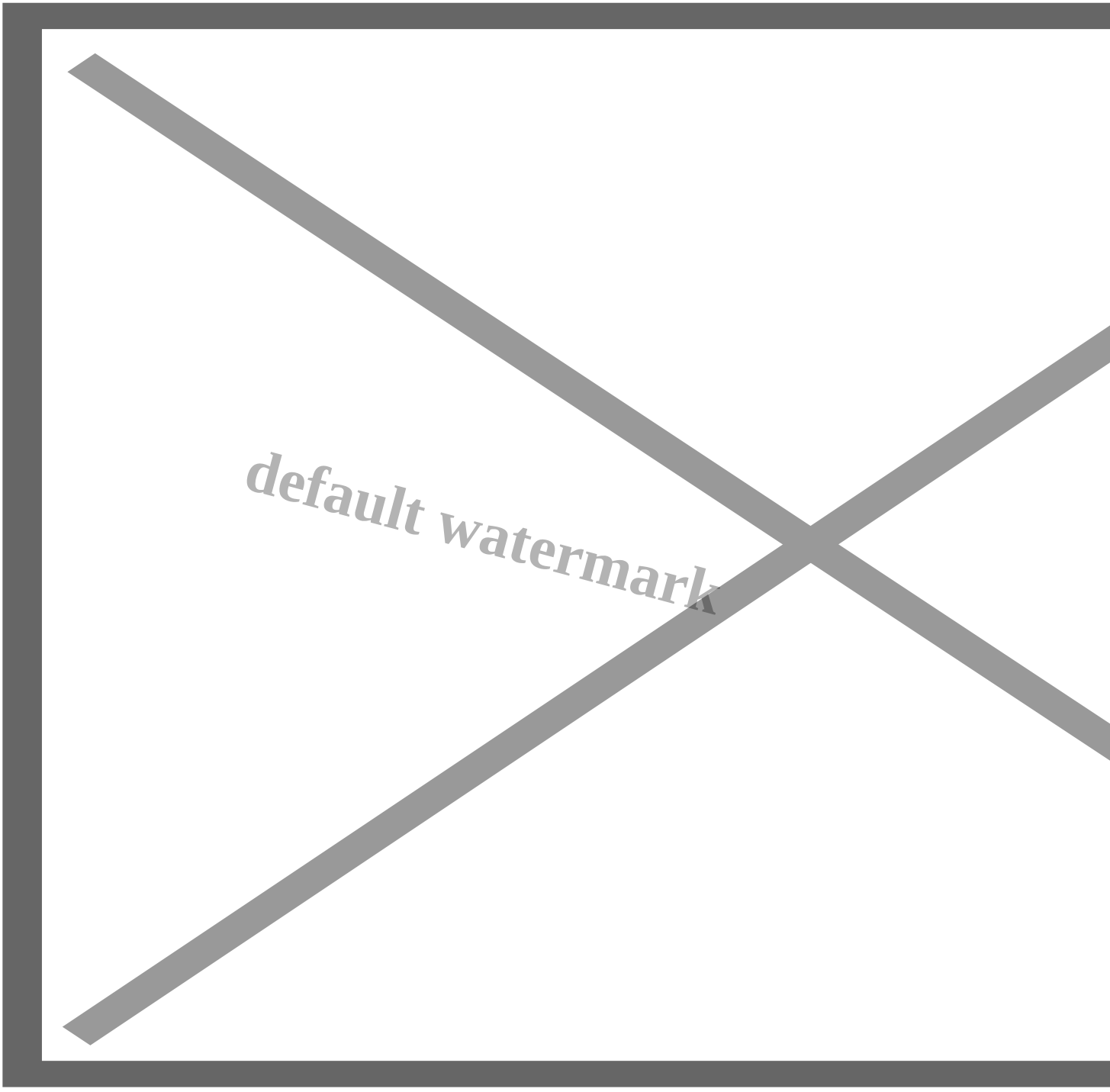
default watermark

PreparaciÃ³n:

La receta original lleva sÃ³lo mayonesa, pero me pareciÃ³ que la salsa rosa le darÃa otro toque distinto. La cantidad deberÃa llegar para el relleno y para la cobertura como decoraciÃ³n. Si vemos que no es suficiente, haremos mÃ¡s.

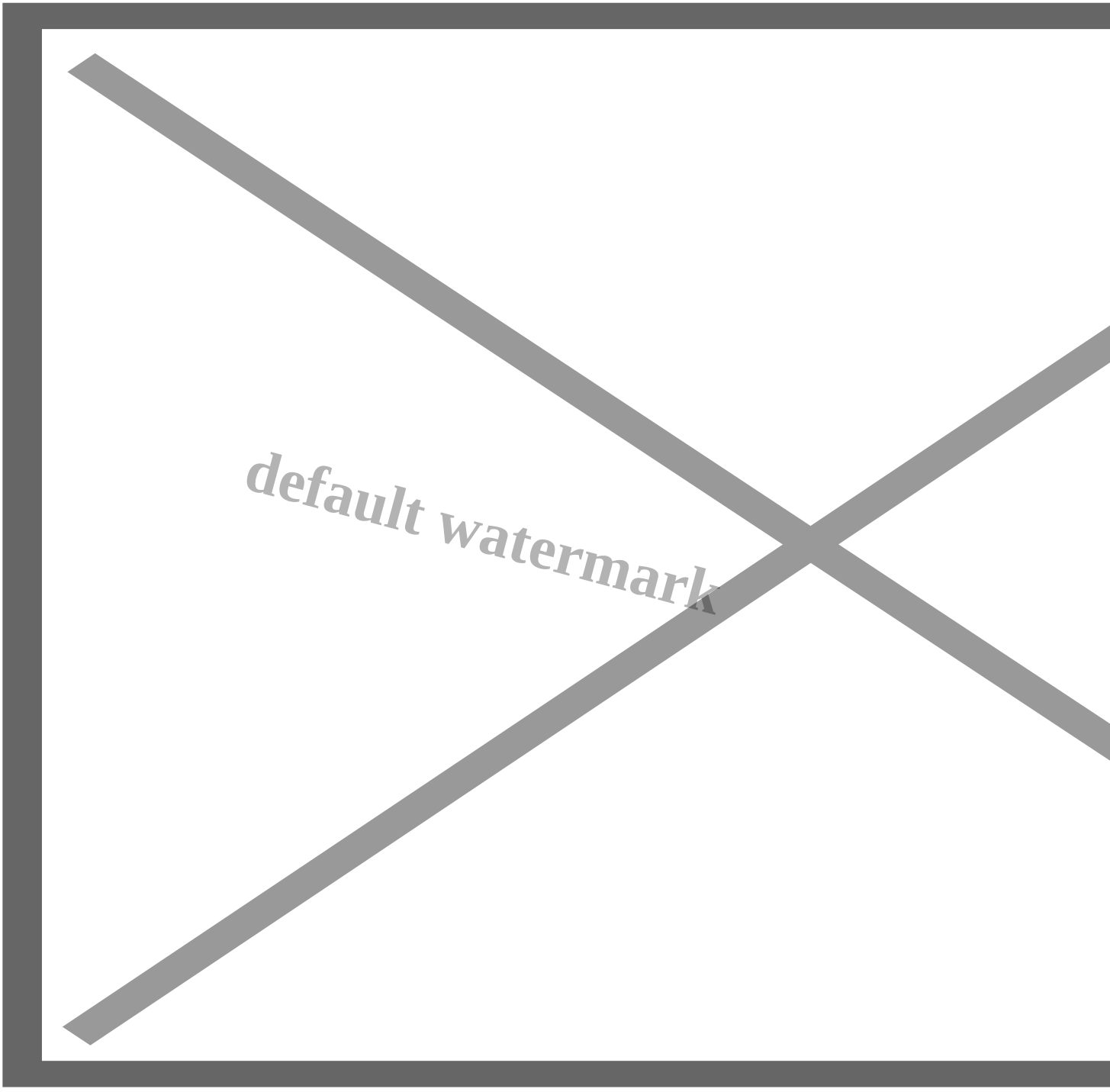
De la salsa rosa.

En un bol mediano ponemos todos los ingredientes, mezclamos bien y reservamos. Probaremos como va de picante.



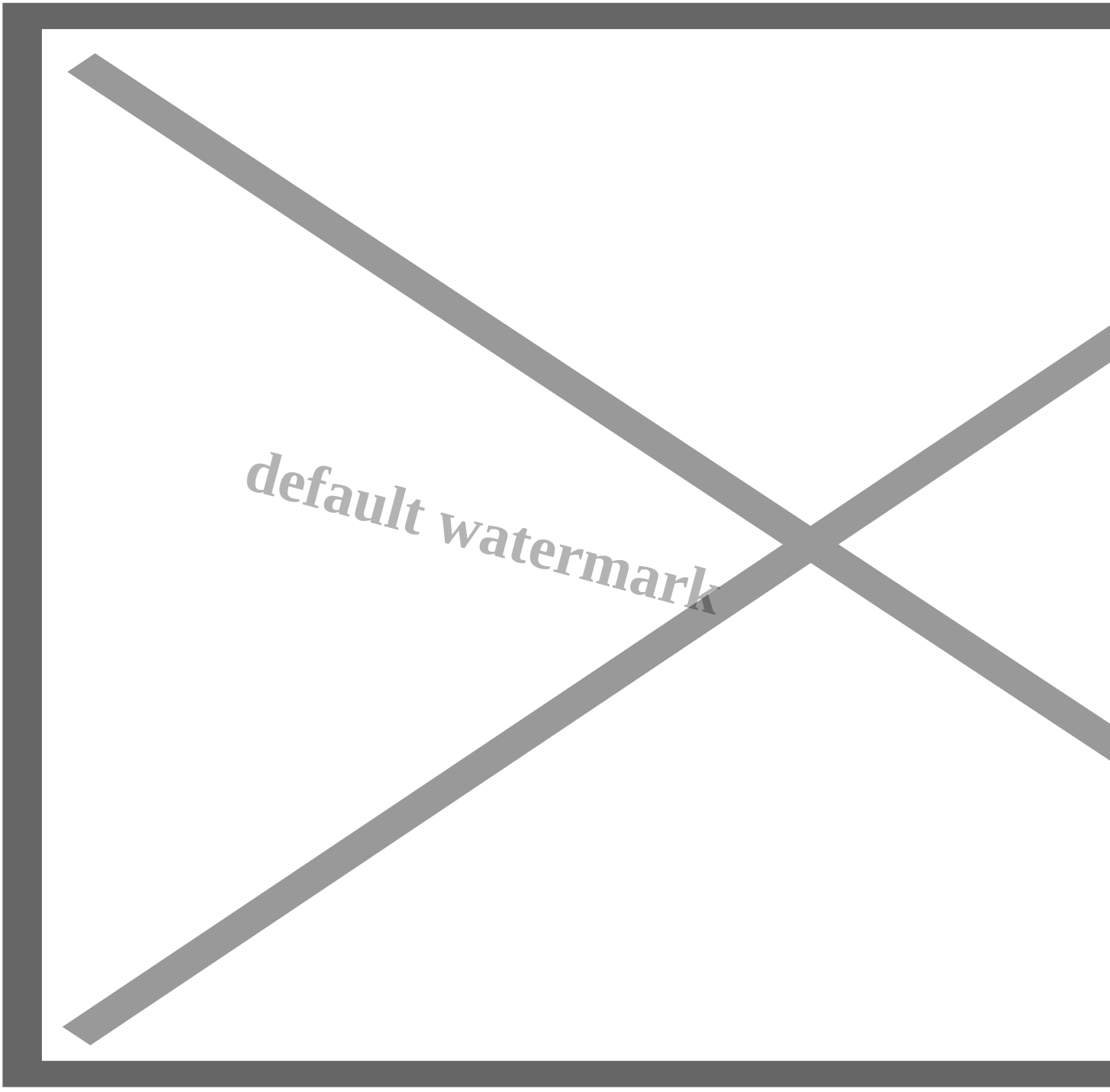
Del pastel.

Escogemos el molde (24 x 18,5 x 5 cm), forramos fondo y laterales con film transparente para facilitar el desmolde del pastel, dejando bastante film sobrante para cubrir nuestro pastel una vez terminado. Reservamos.



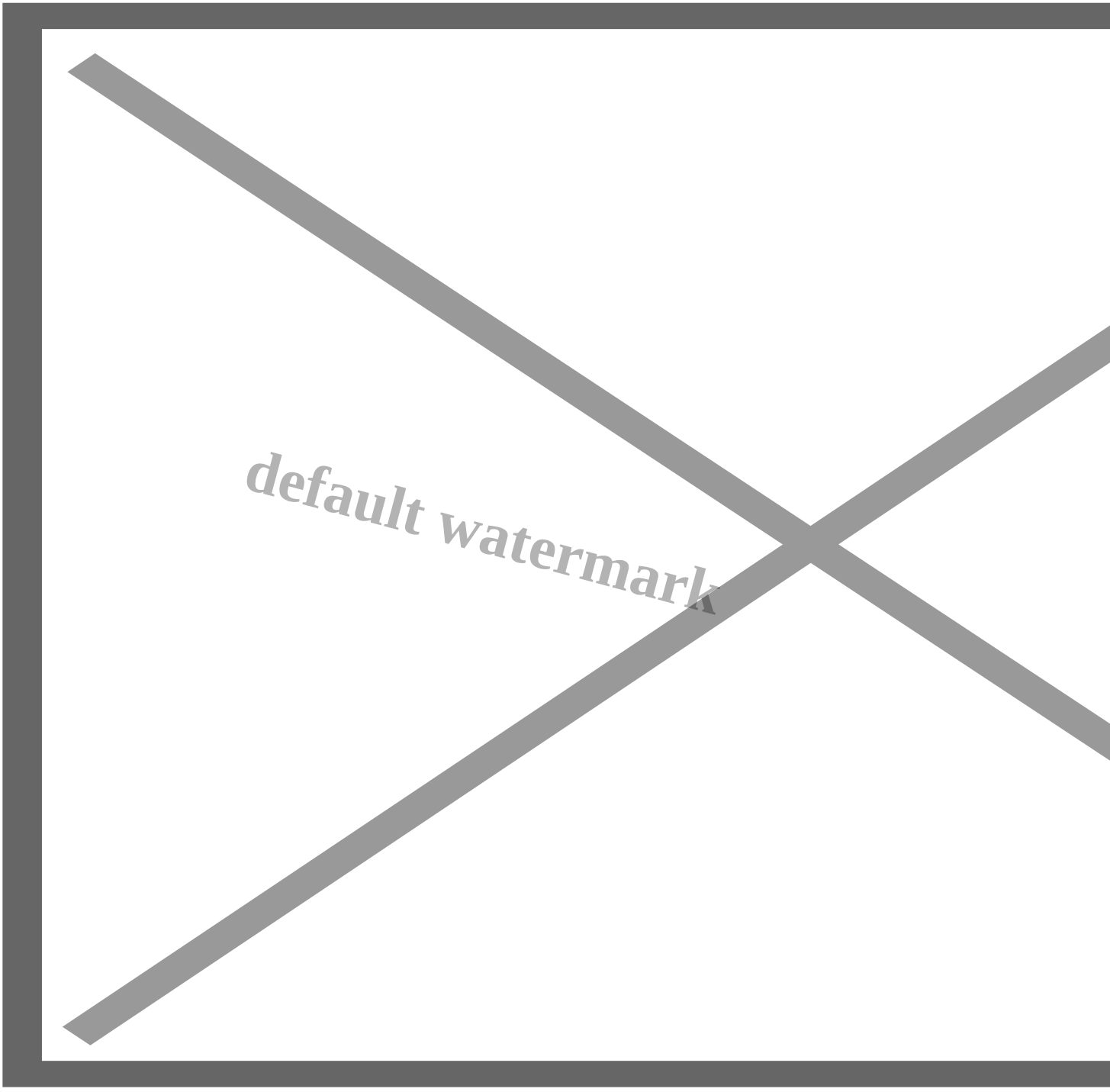
Cocemos los huevos enteros y con cÃ¡scara en una cazuela con agua, durante 10 minutos. Escurrimos, refrescamos con agua. Cuando se enfrÃen pelamos, troceamos 2 y los otros dejamos para decorar. Reservamos.

En un bol amplio echamos el atÃºn escurrido, los pimientos escurridos y picaditos, las aceitunas laminadas y mezclamos todo bien.

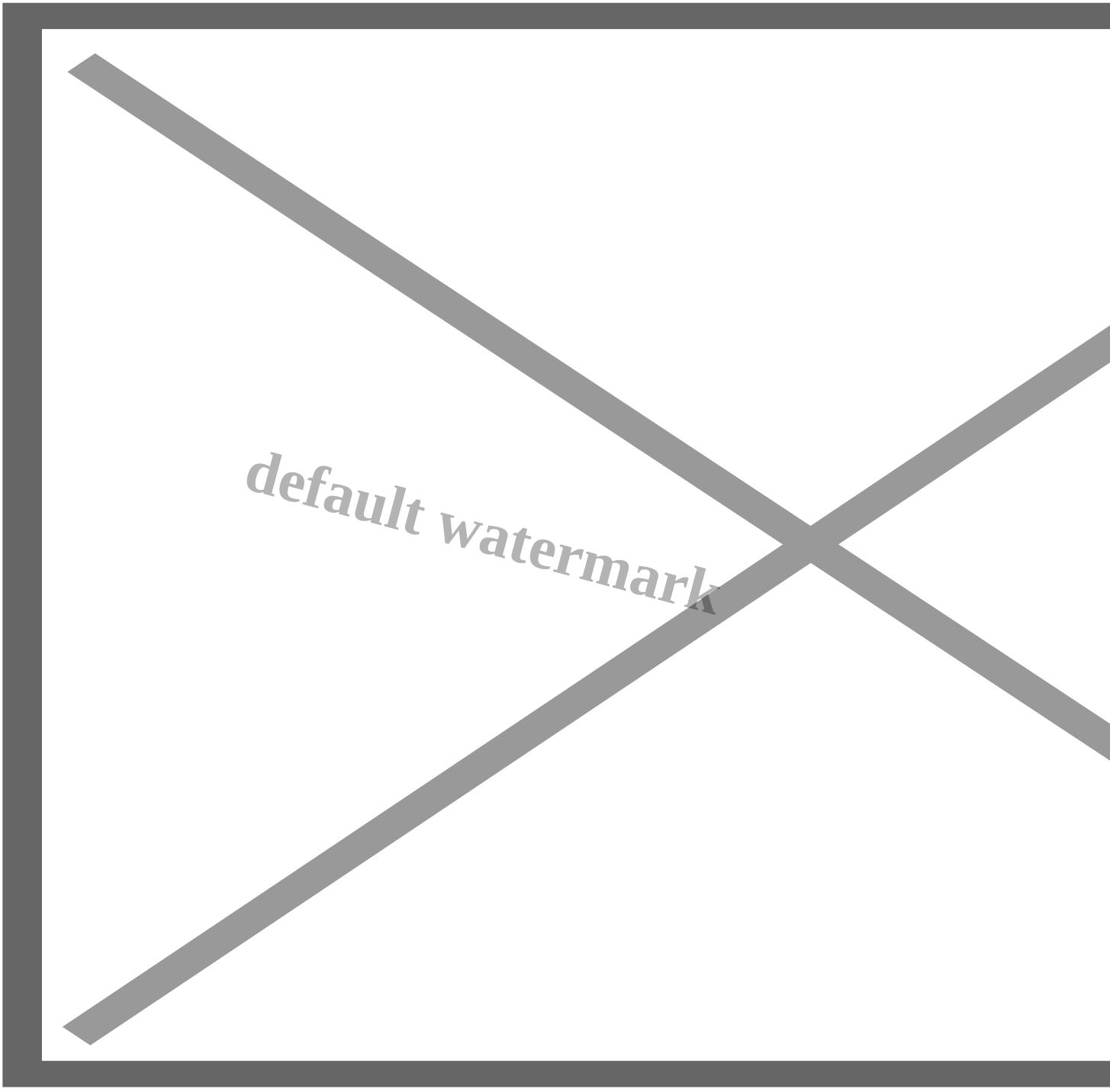


AÃ±adimos el tomate frito, hasta que quede un mezcla a nuestro gusto (aproximadamente 7 cucharadas soperas).

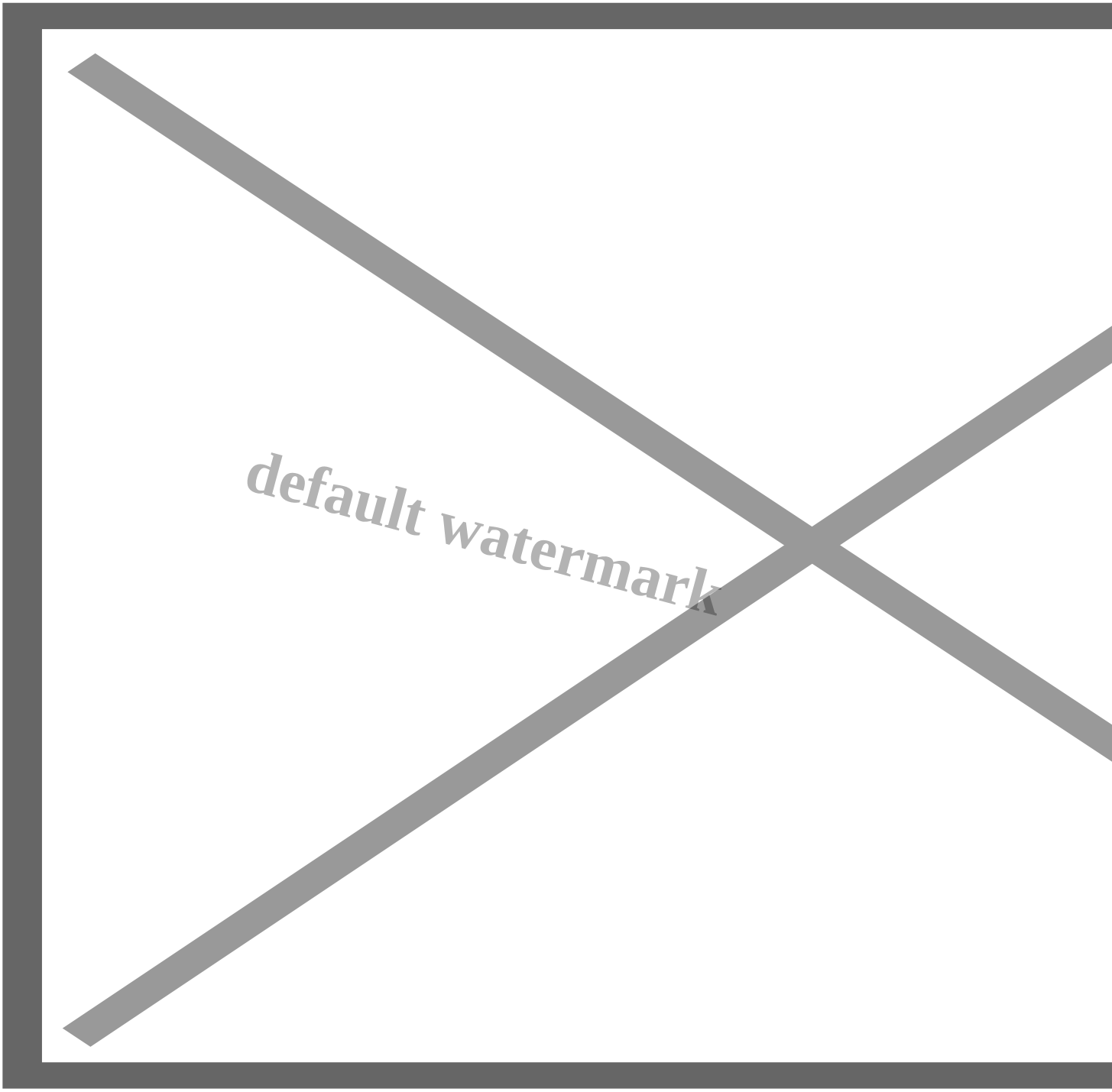
Colocamos rebanadas de pan sobre el fondo del molde, procurando que no queden huecos.

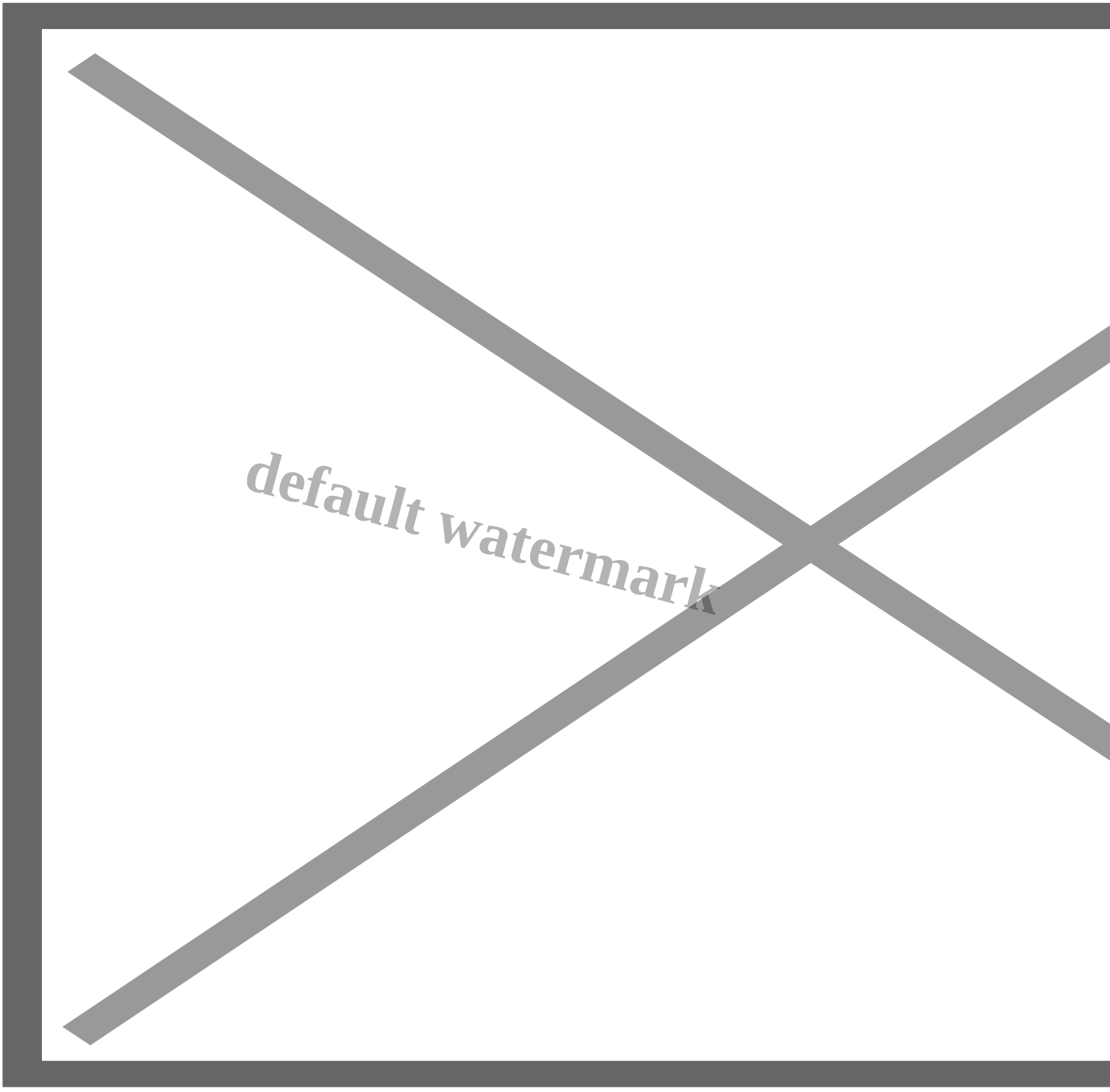


Extendemos por encima nuestro relleno de atÃºn, que quede bien repartido y cubrimos con otra capa de pan de molde.



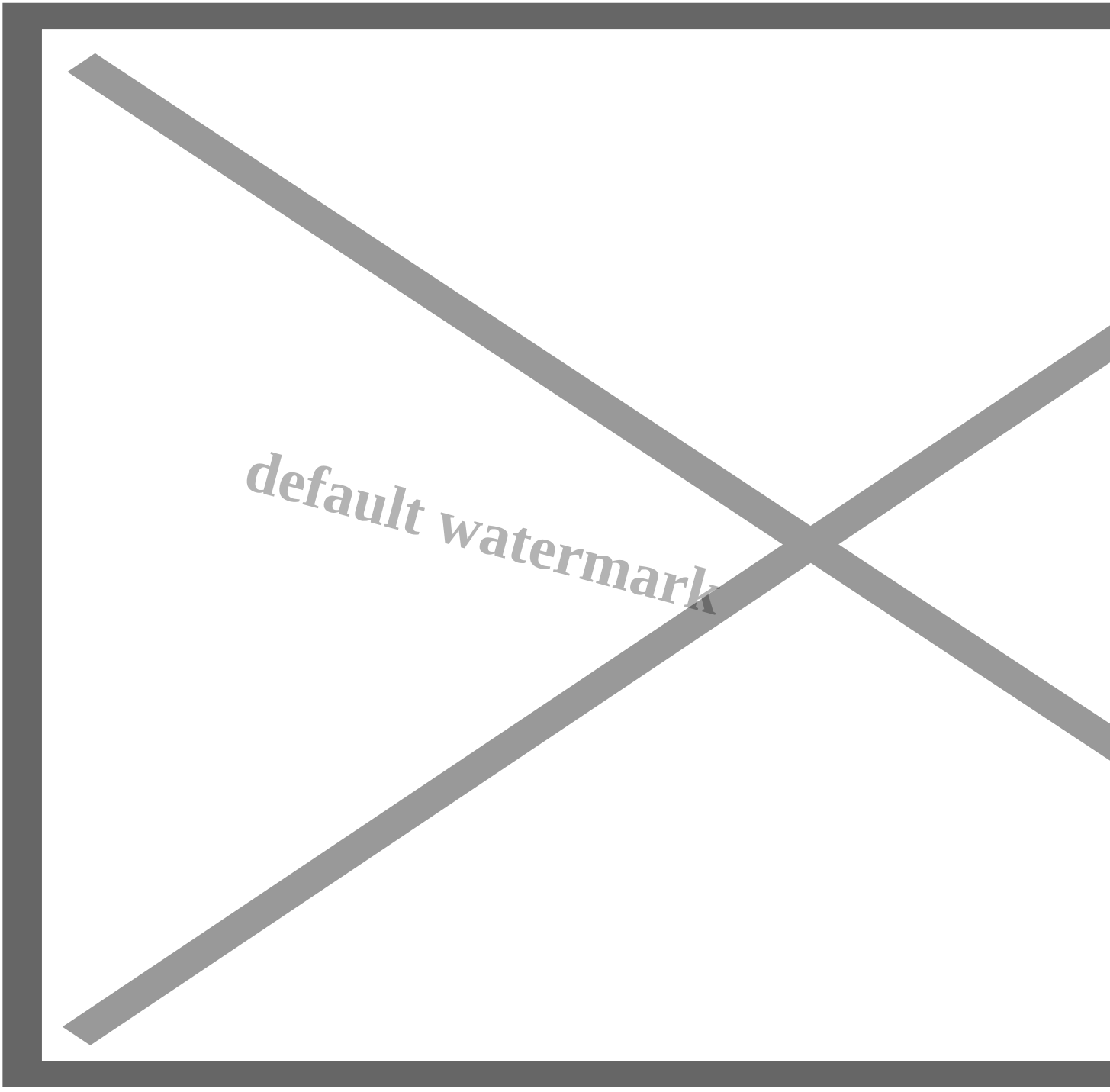
Untamos con la salsa rosa y repartimos sobre ella parte de los huevos troceados.


default watermark

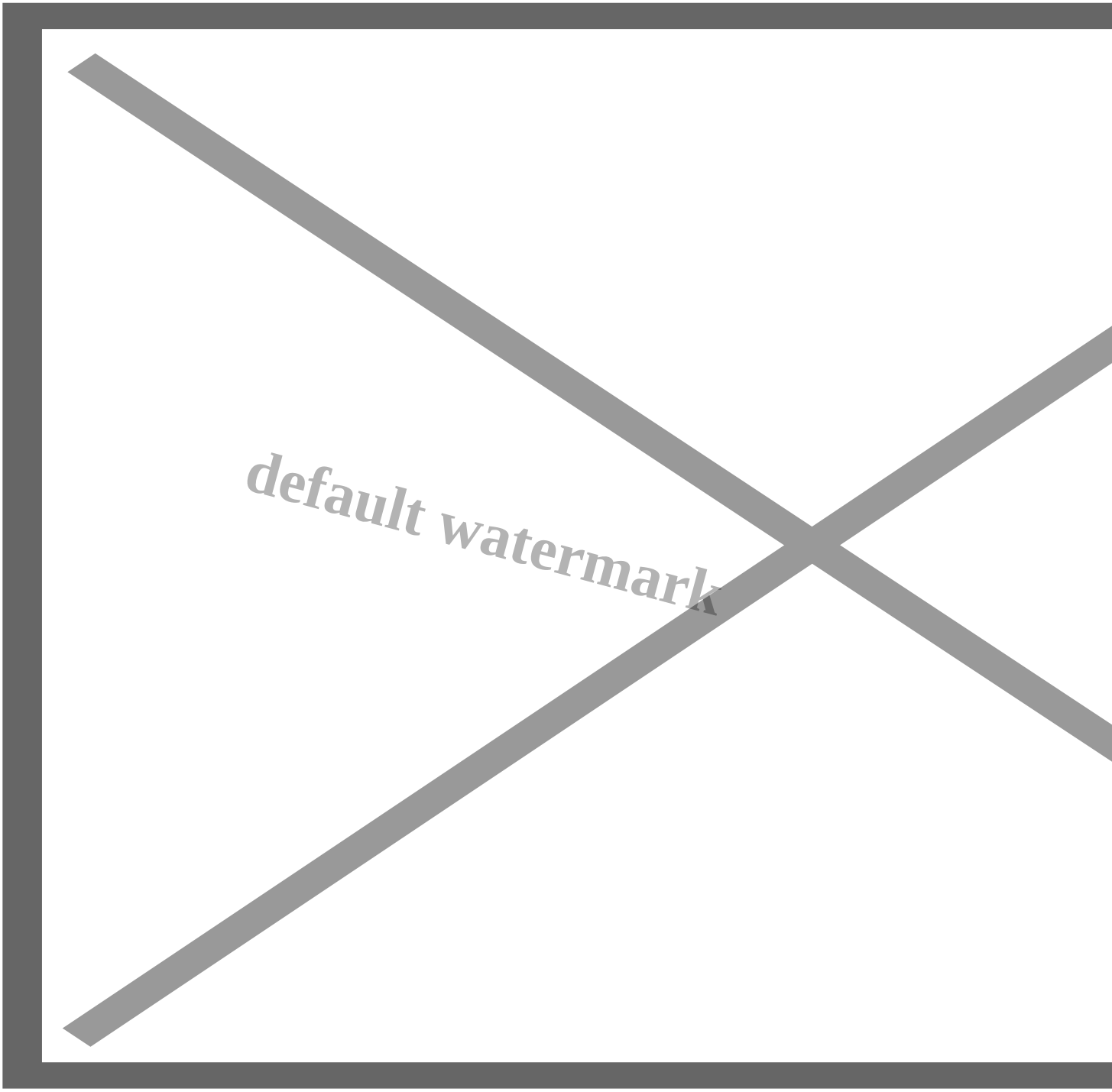


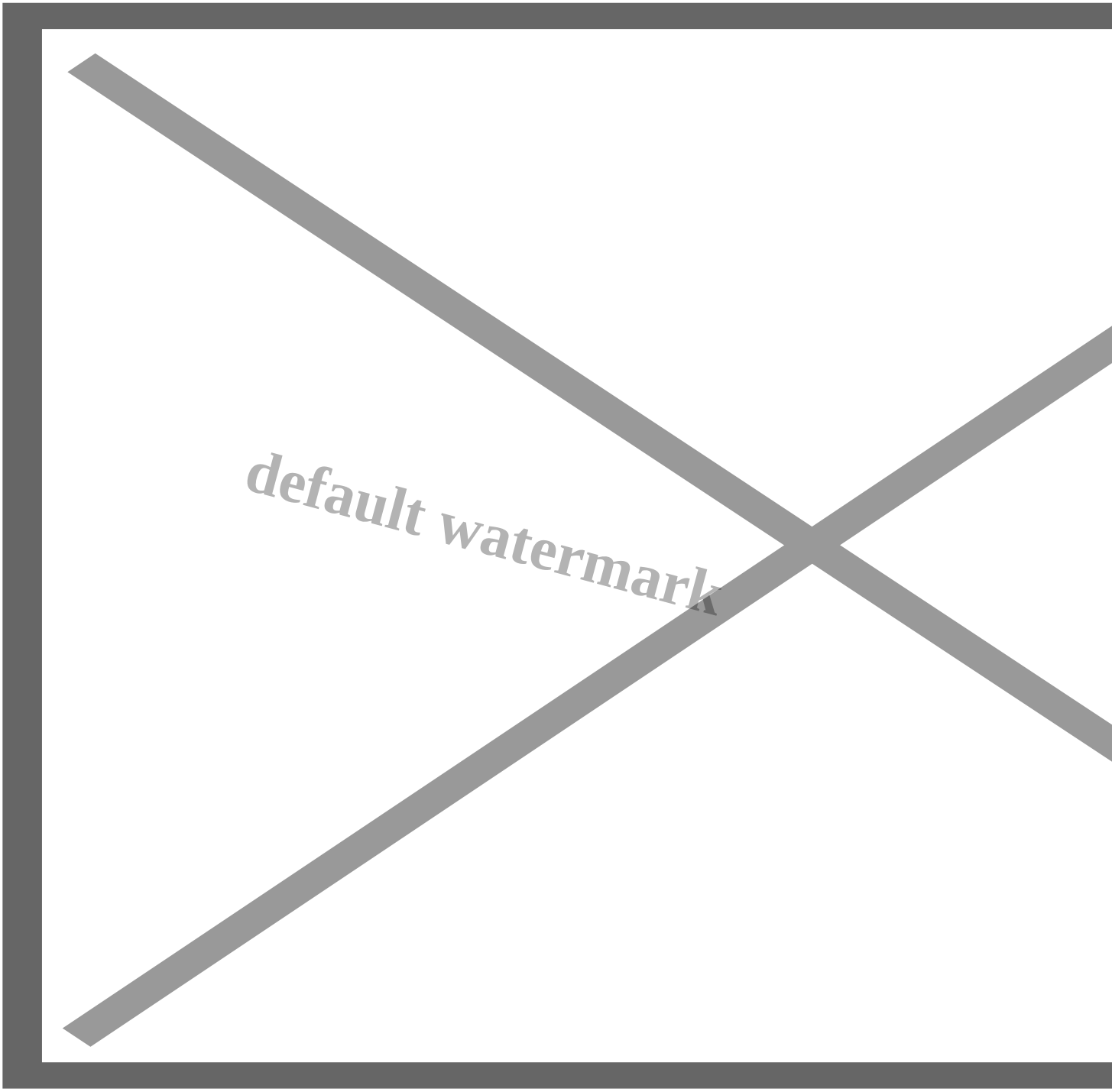
Continuamos con otra capa de pan que cubrimos con la mezcla de atÃºn, otra de pan, untamos de salsa rosa, repartimos el huevo troceado restante y acabamos con la Ãºltima capa de pan de molde. El relleno lleva dos capas de la mezcla de atÃºn y dos de la de huevo.

Envolvemos nuestro pastel con el film sobrante, procurando dejarlo bien prieto. **Llevamos al frigorÃ-fico durante al menos 5 horas.**



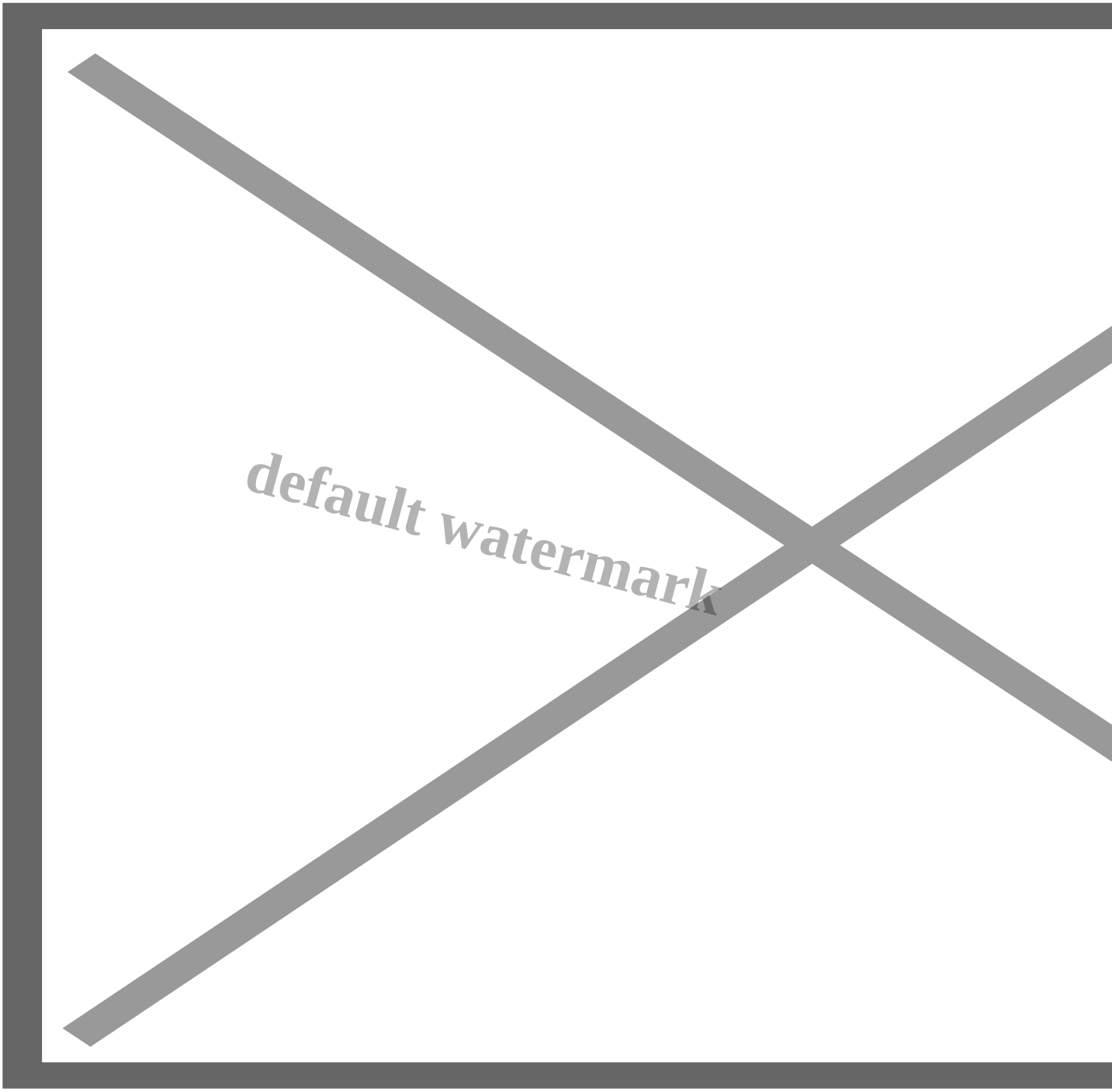
Desmoldamos, antes de servir el pastel lo decoramos con el resto de la salsa rosa (laterales y superficie), unos pimientos del piquillo, unas aceitunas y los dos huevos que tenemos reservamos que he triturado con el pasa purÃ©s.


default watermark



Ã?sta es una idea peroâ?¦

Â¡LA COCINA ES IMAGINACIÃ?N!



Consejo: El pastel se puede montar la vÃspera, pero la decoraciÃ³n la dejaremos para justo antes de servir.

VisÃÂtanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃÂbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

default watermark

CategorÃa

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

Fecha de creaciÃ³n
agosto 27, 2018
Autor
admin