



Pastel frÃo de atÃ³n

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 atún 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 pequeña.

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.

Preparación:

La receta original lleva sólo mayonesa, pero me pareció que la salsa rosa le daría otro toque distinto. La cantidad deberá llegar para el relleno y para la cobertura como decoración. Si vemos que no es suficiente, haremos m is.

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 cáscara en una cazuela con agua, durante 10 minutos. Escurrimos, refrescamos con agua. Cuando se enfríen pelamos, troceamos 2 y los otros dejamos para decorar. Reservamos.

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



Añadimos el tomate frito, hasta que quede una 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 atún, 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.





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

Envolvemos nuestro pastel con el film sobrante, procurando dejarlo bien prieto. **Llevamos al frigorífico 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 reservados que he triturado con el pasapasa purÃ©s.





¿Esta es una idea pero?

¿LA COCINA ES IMAGINACIÓN!



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

Visítanos 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 «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

default watermark

Categoría

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

Fecha de creación

agosto 27, 2018

Autor

admin