



Pastel sencillo y fresquito

Descripci3n

default watermark



Otra de esas recetas de Internet que merece formar parte de nuestro recetario, se hace rápido y es muy sabroso de comer.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- Rebanadas de pan Bimbo. Las hay «especial formato rectangular». Las necesarias para ir haciendo capas.
- 1 lata de 180 gr (escurrida) de atún en aceite.

- 150 gr de langostinos o gambas. Pueden ser congelados y pelados. He elegido gambas congeladas y peladas.
- 150 gr de mayonesa. Cantidad aproximada para untar las capas y cubrir el pastel, si es necesario pondremos más.
- 100 gr de salmón ahumado.
- 3 palitos pequeños de surimi.
- 1 aguacate mediano maduro.
- 1 cebolleta pequeña.
- 1 tomate mediano maduro.
- 2 huevos cocidos.
- 1 cucharada sopera sin colmar de ketchup. O un sobre de los de las hamburgueserías.
- 3 hojas grandes de lechuga.
- 4 lonchas finas de pechuga de pavo.
- Queso de queso tierno. El que os guste.
- Sal, pimienta.
- Para decorar unas aceitunas sin hueso, unos pimientos rojos en tiras, uno de los huevos cocidos?

Preparación:

Escogemos un molde rectangular (fondo: 13 x 22 cm; bordes: 17 x 25 cm; altura 5 cm) y lo forramos con film transparente, que sobre bastante por los laterales y reservamos.



Cocemos los huevos en agua durante 10 minutos. Reservamos.

Cocemos las gambas en agua con sal durante 1 minuto, escurrimos y enfriamos con agua bien fría. Reservamos.

En un bol mezclamos el tomate pelado en daditos, la cebolleta en juliana menuda, un huevo en rodajas o daditos (el otro para decorar), el pavo troceado, el salmón troceado menudo y el queso partido. Salpimentamos y reservamos.



En otro bol echamos las gambas (si queremos reservamos alguna para decorar), el atún desmigado, las hojas de lechuga lavadas y muy picaditas en Juliana, el aguacate en daditos pequeños y los palitos de surimi picados menudos. Envolvemos con un poco de mayonesa, la justa para que se compacten los ingredientes. Reservamos.



Montaje.

Cubrimos el molde con pan Bimbo, procurando cubrir toda la base. Y lo untamos con mayonesa.



Colocamos por encima la mezcla del tomate, repartimos bien. Vamos compactando bien las capas.



Cubrimos con Bimbo, untamos de nuevo con mayonesa. Seguimos compactando la capa.



Cubrimos el siguiente piso con la mezcla de las gambas y la lechuga y tapamos de nuevo con Bimbo. Y compactamos de nuevo.



Si vemos que son pocas capas, repetimos la serie terminando siempre con Bimbo. Yo he puesto dos capas de cada uno de los rellenos.

Tapamos bien con film y llevamos a la nevera durante al menos 2 horas.



En un bol mezclamos la cantidad de mayonesa que creamos necesaria para cubrir todo nuestro pastel después de desmoldarlo con el ketchup, removemos bien y reservamos.

Transcurrido el tiempo, sacamos del frigorífico, desmoldamos con cuidado en el plato o fuente de presentación, cubrimos con una **fina capa** de la mezcla de mayonesa y ketchup, decoramos con el huevo reservado, o unas aceitunas, tiras de pimiento rojo. A vuestro gusto.

Y ahora a disfrutar de nuestro exquisito pastel!



Consejo: Podemos cocer los huevos y las gambas con antelación y una vez frío todo dejamos en la nevera. Yo he preparado el pastel la víspera, dejando la decoración y la cubierta de mayonesa y ketchup 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@masqostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

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

Fecha de creación

julio 3, 2017

Autor

admin

default watermark