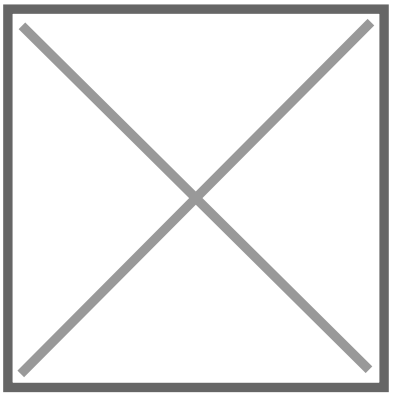


Pastel sencillo y fresquito

DescripciÃ³n

default watermark



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

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

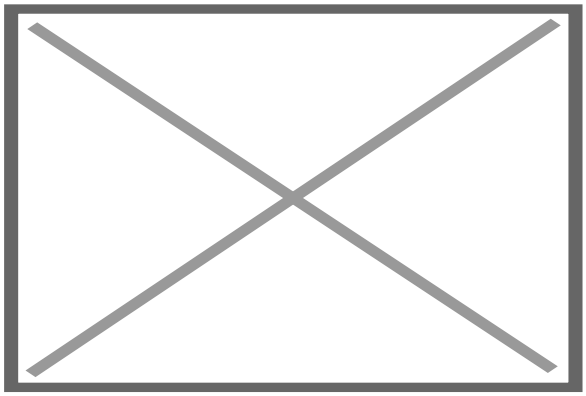
- Rebanadas de pan Bimbo. Las hay Â«especial formato rectangularÂ». Las necesarias para ir haciendo capas.
- 1 lata de 180 gr (escurrida) de atÃºn en aceite.

- 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 mÃ¡s.
- 100 gr de salmÃ³n ahumado.
- 3 palitos pequeÃ±os de surimi.
- 1 aguacate mediano maduro.
- 1 cebolleta pequeÃ±a.
- 1 tomate mediano maduro.
- 2 huevos cocidos.
- 1 cucharada sopera sin colmar de kÃ©tchup. O un sobre de los de las hamburgueserÃas.
- 3 hojas grandes de lechuga.
- 4 lonchas finas de pechuga de pavo.
- Ã•dem de queso tierno. El que os guste.
- Sal, pimienta.
- Para decorar unas aceitunas sin hueso, unos pimientos rojos en tiras, uno de los huevos cocidosâ?¦

default watermark

PreparaciÃ³n:

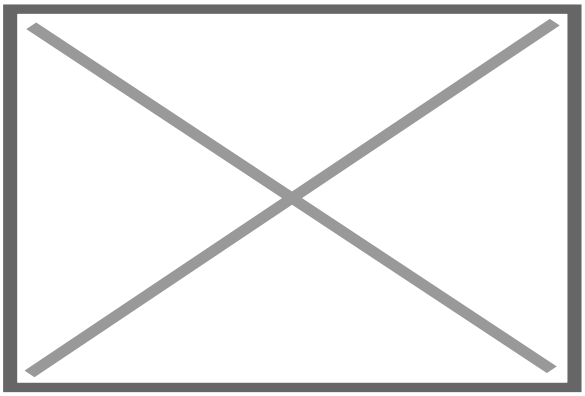
Escogemos un molde rectangular (fondo: 13 x 22 cm; bordes: 17 x 25 cm; altura 5 cm) y lo forramos con film transparente, que sobre bastante por los laterales y reservamos.



Cocemos los huevos en agua durante 10 minutos. Reservamos.

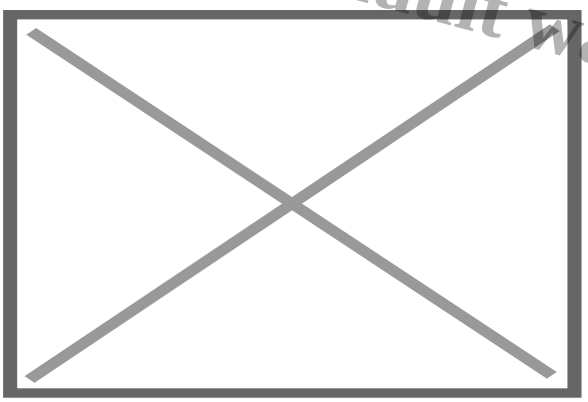
Cocemos las gambas en agua con sal durante 1 minuto, escurrimos y enfriamos con agua bien frÃa. Reservamos.

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 salmÃ³n troceado menudo y el queso partido. Salpimentamos y reservamos.



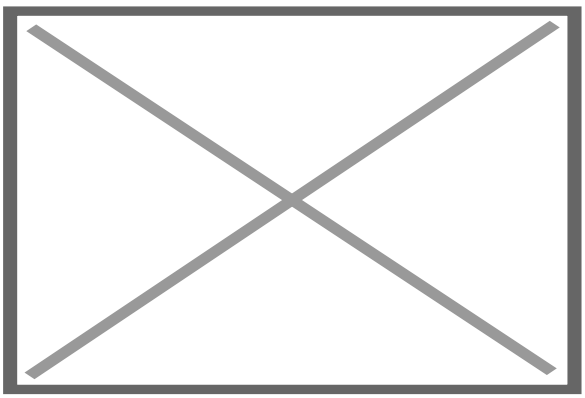
En otro bol echamos las gambas (si queremos reservamos alguna para decorar), el atÃºn desmigado, las hojas de lechuga lavadas y muy picaditas en Juliana, el aguacate en daditos pequeÃ±os y los palitos de surimi picados menudos. Envolvemos con un poco de mayonesa, la justa para que se compacten los ingredientes.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

default watermark

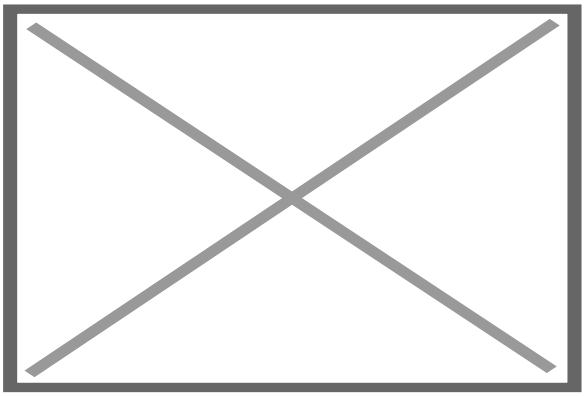


Montaje.

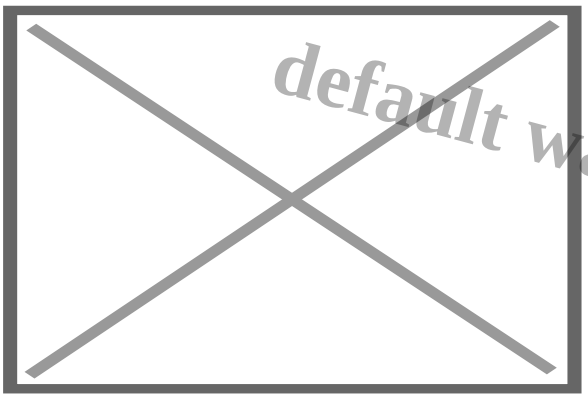
Cubrimos el molde con pan Bimbo, procurando cubrir toda la base. Y lo untamos con mayonesa.



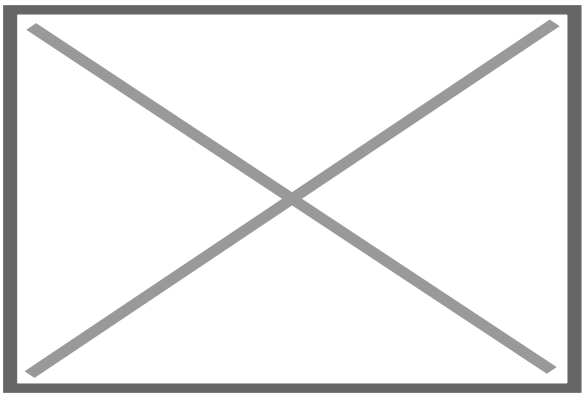
Colocamos por encima la mezcla del tomate, repartimos bien. Vamos compactando bien las capas.



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

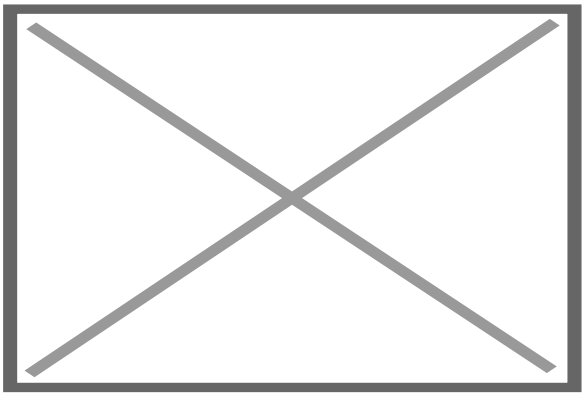


Cubrimos el siguiente piso con la mezcla de las gambas y la lechuga y tapamos de nuevo con Bimbo. Y compactamos de nuevo.



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.

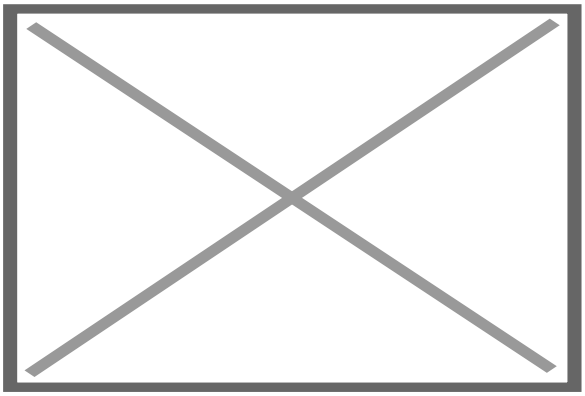


En un bol mezclamos la cantidad de mayonesa que creamos necesaria para cubrir todo nuestro pastel despuÃ©s de desmoldarlo con el kÃ©tchup, removemos bien y reservamos.

Transcurrido el tiempo, sacamos del frigorÃfico, desmoldamos con cuidado en el plato o fuente de presentaciÃ³n, cubrimos con una **fina capa** de la mezcla de mayonesa y kÃ©tchup, decoramos con el huevo reservado, o unas aceitunas, tiras de pimiento rojoâ?¦ A vuestro gusto.

default watermark

Â¡Y ahora a disfrutar de nuestro exquisito pastel!



> **Consejo:** Podemos cocer los huevos y las gambas con antelaciÃ³n y una vez frÃo todo dejamos en la nevera. Yo he preparado el pastel la vÃspera, dejando la decoraciÃ³n y la cubierta de mayonesa y kÃ©tchup para justo antes de servir.

VisÃtanos 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 Â«SuscrÃbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

CategorÃa

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

Fecha de creaciÃ³n
julio 3, 2017
Autor
admin

default watermark