



Pastel «fresquito» con pollo

Descripción

default watermark



Para el verano estas recetas son ideales, nos valen como aperitivo o como plato principal. Es fresquito y lo importante: Pasar el tiempo menor tiempo en la cocina, ¿que el veranos es para disfrutar!

Enlaces de otros pasteles frescos:

[Pastel de merluza](#), [Pastel frÃo de carne](#), [Pastel de cabracho](#), [Pastel sencillo y fresquito](#).

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 4 filetes de pollo hermosos. También pueden ser de pavo.
- 3 huevos cocidos.
- 1 tomate hermoso y maduro.
- 5 hojas de lechuga grandes.
- Salsa de tomate para empapar las rebanadas de pan. Puede ser natural o frito.
- Mayonesa para ligar los ingredientes.
- Pan de molde para hacer las capas del pastel.
- Aceite de oliva, sal pimienta.
- Salsa rosa, mayonesa, aceitunas, cebollino para decorar. Opcional.

Preparación:

Escogemos un molde rectangular de 24 x 18,5 x 5 cm aproximadamente y lo forramos con papel vegetal dejando sobrante por los laterales, reservamos.

Cocemos los huevos, enteros y con cáscara, en una cazuela con agua durante 10 minutos. Retiramos del fuego y refrescamos con agua fría. Reservamos.

Salpimentamos los filetes de pollo y reservamos.

En una sartén amplia, vertemos un chorrito más de aceite de oliva y doramos los filetes de pollo, que se hagan bien por dentro. Una vez hechos retiramos pasamos a un plato, picamos menudos y reservamos.



En un cuenco ponemos el tomate pelado y picado menudo, los 3 huevos cocidos picaditos y 3 cucharadas soperas de mayonesa. Mezclamos bien y reservamos.



En otro bol, echamos la lechuga picadita en Juliana, los filetes de pollo picados y 3 cucharadas soperas de mayonesa. Ligamos todo bien y reservamos.





Pasamos a montar nuestro pastel: Retiramos la corteza del pan de molde (si es que la tiene), y lo vamos poniendo de base, procurando cubrir bien el fondo del molde. Pincelamos con la salsa de tomate, seremos generosos, asÃ quedarÃ mÃs jugoso.





Colocamos por encima la mezcla de huevo y tomate triturados, extendemos bien y cubrimos con otra capa de pan. Volvemos a pincelar con salsa de tomate e incorporamos la mezcla del pollo y la lechuga, que repartimos bien.



Finalizamos con otra capa de pan. En total pondremos dos capas de la mezcla del tomate y huevo y otras dos de la mezcla de lechuga y pollo.



Aplastamos bien nuestro pastel y tapamos con papel film, introducimos en la nevera como mínimo 5 horas.



Sacamos, escogemos nuestro plato/fuente de presentaci3n, desmoldamos con ayuda del papel y decoramos a nuestro gusto. En ésta ocasi3n y como ya lleva mayonesa, he preferido decorarlo con una salsa rosa (3 cucharadas soperas de mayonesa, 1 sobre de ketchup, unas gotas de salsa de Tabasco, un chorrito de Brandy y otro de zumo de naranja. Mezclamos bien y la tendremos lista), solamente la superficie del pastel.

Â¡Buen provecho!



Consejo: Lo he hecho la vÃspera y ha estado en la nevera toda la noche. Podemos adelantar trabajo haciendo los filetes de pollo y cociendo los huevos con antelaciÃ³n.

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

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

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.

default watermark

Categorías

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

Fecha de creación

agosto 13, 2018

Autor

admin