

Receta de Pastel Sandwich de Pan de Molde

14 Ago 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta fácil receta que podéis preparar en casa para vuestras comidas o cenas rápidas de verano, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza
- Huevos cocidos (tres o cuatro)
- Tomates frescos (uno o dos)
- Cogollos de lechuga (uno o dos)
- Jamón de york (varias lonchas)
- Mayonesa casera
- Atún en aceite (dos o tres latas)
- Alcaparras (opcional)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Trocear todos los ingredientes menos el pan de molde y los tomates, todo bien picadito y poner en un bol
2. Mezclar bien todo con mayonesa a vuestro gusto
3. Colocar en un molde o fuente adecuada un film transparente que sobresalga por los lados, para luego desmoldarlo bien
4. Poner una capa con pan de molde que cubra toda la fuente, echar encima los tomates rallados con un chorro de aceite de oliva y cubrir todo con lonchas de jamón de york
5. Cubrir todo con otra capa de pan de molde y poner la mezcla preparada con la mayonesa
6. Volver a poner pan de molde y terminar con una capa de lonchas de jamón de york
7. Dejar en el frigorífico que se refresque bien, luego desmoldar tirando con cuidado del film transparente y colocar en una bandeja
8. Servir fresquito y.....buen provecho!!!