

Receta de Pastel Fácil de Atún y Anchoas

09 Ago 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Pastel Fácil de Atún y Anchoas** que resulta un entrante exquisito para cualquier día, es muy fácil de preparar y espero que os guste y lo disfrutéis.

Ingredientes

- Hojas de lechuga (ocho o diez)
- Atún en aceite (unos 200grs)
- Tomates para ensalada (dos)
- Aceitunas rellenas (un bote)
- Pan de Molde sin corteza (doce rebanadas)
- Huevos cocidos (cuatro)
- Mayonesa casera (Dos o tres cucharadas al gusto)
- Anchoas (una lata)

Modo de Preparación

1. Trocear dos huevos duros, la lechuga, los tomates y medio bote de aceitunas rellenas y poner todo en un bol o fuente honda
2. Añadir el atún escurrido y echar dos o tres cucharadas de mayonesa, mezclar bien todo
3. Forrar un molde con fil transparente, dejando sobrante a los lados a forma de solapa
4. Colocar una capa de pan de molde en el fondo, recortándolas si fuera necesario
5. Repartir una capa de relleno que cubra toda la superficie y tapar con otra capa de pan de molde
6. Repetir la operación hasta terminar el relleno y cerrando el pastel con capas de pan de molde
7. Cerrarlo con el fil para que quede bien tapado y dejar en el frigorífico reposando una hora aproximadamente
8. Desmoldarlo en una fuente dándole la vuelta y quitando el fil
9. Cubrir con una capa de mayonesa y huevo rallado, decorarlo a vuestro gusto con las aceitunas rellenas y las anchoas
10. Servir muy fresquito y....buen provecho!!!