

Receta de Pastel Navideño

03 Ene 2018



Buenos días a tod@s, como aún seguimos en **Fiestas Navideñas**, os dejo esta rica receta que podéis preparar para el día de Reyes o para cualquier otro día porque queda muy rico y seguro que os encantará y sorprenderéis a vuestros comensales con este delicioso **Pastel Navideño**.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza (12 rebanadas)
- Salsa cocktail (un bote)
- Mayonesa (un bote)
- Palitos de cangrejo (200grs)
- Salmón ahumado (250grs)
- Crema de queso (400 grs)
- Jamón york (250 grs)
- Huevos cocidos (cuatro)
- Lechuga iceberg (media)

Modo de Preparación

1. En un bol, poner el jamón picado en trocitos pequeños y añadir el queso en crema, echar dos cucharadas de mayonesa y mezclar bien todo
2. En otro bol poner el salmón picado junto con los huevos cocidos troceaditos, añadir la lechuga lavada y picada muy finita
3. Mezclar bien todo y poner cinco cucharadas de mayonesa y volver a mezclar
4. Aplastar el pan con un rodillo, o con un vaso de tubo, y recortar a la medida de un molde redondo
5. Colocar en el molde cuatro rebanadas de pan aplastado y recortado y poner encima unas cucharadas de la mezcla de salmón con huevo y lechuga y extenderlo bien
6. Poner otra capa de pan aplastado y recortado
7. Extender encima una capa de jamón, queso y mayonesa y después colocar otra capa de pan de molde
8. Tapar con fil transparente y poner algo de peso encima, meter al frigorífico al menos cinco horas
9. Sacarlo y desmoldar dándole la vuelta en un plato o fuente
10. Trocear los palitos de cangrejo y ponerles 4/5 cucharadas de salsa rosa y extenderlo sobre el pastel
11. Decorar a vuestro gusto, servir fresquito y....buen provecho!!!