

Receta de Pastel De Bonito Con Mayonesa

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os voy a dejar esta receta, que aunque es un poco entretenida de hacer, resulta un plato exquisito y nutritivo.

Ingredientes

- Bonito fresco 1kgr. (también lo podéis hacer de lata)
- Tres huevos cocidos
- Zanahorias, 250grs
- Un huevo
- Pan rallado, dos cucharadas
- Ajo, perejil y sal
- Mayonesa
- Pimiento morrón

Modo de Preparación

1. Trocear el bonito en tacos pequeños y poner en un bol
2. Picar los huevos y la zanahoria en trocitos y añadir al bonito
3. Batir el huevo y añadir a la masa junto con el pan rallado, el ajo y el perejil, todo bien picado
4. Mezclar toda la masa y ponerla en papel de aluminio formando un rollo
5. Precalentar el horno y meter el rollo a temperatura fuerte unos 20 minutos
6. Sacar y dejar enfriar sin quitar el papel de aluminio
7. Cuando esté frío sacarlo y poner en una fuente, decorar con mayonesa y pimiento morrón
8. Cortar en filetes y servir
9. Se puede acompañar de guarnición de lechuga.