

Receta de Pastel De Verano Con Pisto

15 Jul 2014



Buenos días a tod@s, Para hoy os dejo esta receta que resulta muy apropiada para la estación que estamos, y aunque parece que las temperaturas han bajado un poco, aún nos quedan días de calor y seguro que este plato os gustará.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza (un paquete)
- Pisto casero o de frasco (Mis Sofritos)
- Atún en aceite (tres o cuatro latas)
- Huevos cocidos (tres o cuatro)
- Mayonesa casera o de frasco
- Pimiento morrón en tiras
- Hojas de lechuga para decorar (opcional)

Modo de Preparación

1. Forrar un molde con film transparente dejando que sobresalga en los bordes
2. Preparar una mezcla con el atún escurrido, los huevos duros picados, un poco de sal y el pisto y mezclar bien todo
3. Cubrir el molde con rebanadas de pan de molde y extender una capa de la mezcla
4. Poner otra capa de pan de molde y extender otra capa de la mezcla y así sucesivamente hasta terminar la mezcla y terminar con capa de pan
5. Cerrar con el film sobrante de los bordes y guardar en el frigorífico unas cuatro o cinco horas
6. Desmoldar y cubrir todo el pastel con mayonesa o salsa rosa,
7. Decorar a vuestro gusto con huevo duro en rodajas, pimiento morrón en tiritas y si queréis, unas hojas de lechuga alrededor y... buen provecho!!!