

Receta de Pastel Salado De York Y Pan De Molde

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo este rico Pastel Salado de Jamón York y Pan de Molde, que seguro que también os va a gustar mucho.

Ingredientes

- Rebanadas de pan de molde sin corteza (seis)
- Jamón de york (unas 14 lonchas)
- Mayonesa (tres cucharadas)
- Huevos duros (tres)
- Queso de untar a las finas hierbas (una tarrina)
- Perejil picado y Eneldo

Modo de Preparación

1. Forrar con film transparente un molde adecuado tipo plum cake y cubrir el molde con las lonchas de jamón york de forma que sobresalgan del molde
 2. Poner una capa de pan de molde, si es necesario recortarla un poco para que entre en el molde
 3. Extender mayonesa por encima y poner los huevos duros cortados en lonchas y espolvorear con eneldo
 4. Poner otra capa de pan y untar con el queso, encima colocar jamón de york dos o tres lonchas y espolvorear con perejil picado
 5. Poner una última capa de pan de molde y doblar sobre ella las lonchas de jamón que antes quedaron sobresaliendo del molde
 6. Desmoldar en una fuente, retirar el film transparente y adornar a vuestro gusto
-