

Receta de Pastel de Verano con Pollo

26 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para este martes caluroso de Junio, os dejo una receta muy apropiada para las comidas o cenas del verano, es muy fácil de preparar y gustará a toda la familia, espero que os guste este rico **Pastel de Verano con Pollo**.

Ingredientes

- Pechuga de Pollo (una o dos)
- Tomate (uno)
- Cebolla pequeña (una)
- Lechuga (una)
- Huevos cocidos (dos)
- Mayonesa
- Tomate frito
- Pan de molde sin corteza
- Aceitunas

Modo de Preparación

1. Cocer los huevos durante 10 minutos en agua con sal y después pelarlos
2. Salpimentar el pollo y hacerlo a la plancha
3. Picar la cebolla en trocitos pequeños, después hacer lo mismo con el tomate y los huevos
4. Cortar la lechuga en juliana muy fina, picar también la carne de pollo.
5. Mezclar en un bol todos los ingredientes picados y añadir tres o cuatro cucharadas de mayonesa y mezclar bien, reservarlo
6. Colocar una capa de pan de molde en una bandeja, extender el tomate frito y después agregar una capa generosa del relleno
7. Repetir el proceso 3 veces
8. Extender mayonesa sobre la última capa de pan de molde y decorarlo con tomate natural en rodajas, huevo picado y aceitunas
9. Meterlo en el frigorífico hasta que esté bien fresquito
10. Servir y....buen provecho!!!