

Pastel de atún (receta enviada por Mari Estélez):

Ingredientes:

- 1 paquete de pan de molde sin corteza (en el mercado hay la opción de adquirir láminas largas de pan de molde para canapés, mucho más prácticas)
- 2 latas de atún
- 1520g de olivas rellenas
- 2 huevos duros
- 200g de jamón York o salmón
- Lechuga
- Mayonesa al gusto
- 1 lata de salsa de tomate frito
- Pimiento rojo (opcional)

Preparación:

- Elabora una salsa rosa juntando la mayonesa y el tomate (la cantidad dependerá dependiendo de lo jugoso que lo quieras). Reserva una parte de la salsa y al resto añades atún y olivas picadas. Mezcla bien hasta obtener una masa de textura homogénea
- En un molde, iremos poniendo capas de pan de molde y la masa anterior. Haréis tantas capas como queráis. Acabar con una capa de salsa rosa
- Por encima de cada capa le puedes añadir tiritas pequeñas de jamón York o salmón
- Paralelamente, laváis y cortáis hojas de lechuga. El corte ha de ser finito, a tiras de unos 2 cm. aprox., bueno..- como queráis pero pequeñas!
- Ahora colocar la lechuga rodeando el pastel. Rayad el huevo por encima de la lechuga, y para acabar, adornad con taquitos de jamón dulce o bien en lonchas, según prefieras, colocándolos sobre el pastel
- También puedes poner olivas encima, tiras de pimiento, rodajas de tomate...eso depende de ti!