

## PASTEL VEGETAL CON ATÚN



EL PASTEL VEGETAL CON ATÚN  
ES UN PLATO FRIO Y MUY  
SENCILLO DE PREPARAR.  
UN PLATO IDEAL PARA LOS DIAS  
DE CALOR.

# PASTEL VEGETAL CON ATÚN

## INGREDIENTES



PAN DE MOLDE



LECHUGA



HUEVOS COCIDOS



ATÚN EN LATA



TOMATE DE ENSALADA



ACEITUNAS RELLENAS



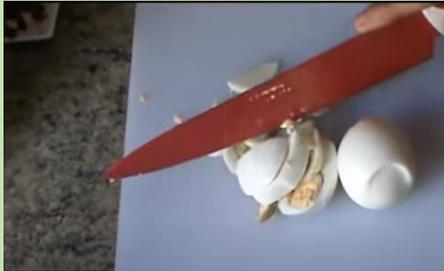
MAYONESA



ANCHOAS

# PASTEL VEGETAL CON ATÚN

## PROCESO DE ELABORACIÓN



1. PICAMOS LOS HUEVOS COCIDOS CON UN CUCHILLO.



3. LAVAMOS Y PICAMOS EL TOMATE.



2. LAVAMOS LAS HOJAS DE LECHUGA Y LAS TROCEAMOS CON UN CUCHILLO.



4. PARTIMOS EN RODAJAS LA MITAD DE LAS ACEITUNAS QUE TENEMOS.

# PASTEL VEGETAL CON ATÚN

## PROCESO DE ELABORACIÓN



5. MEZCLAMOS TODO EN UN BOL Y LE AÑADIMOS EL ATÚN.



7. EN UN MOLDE VAMOS COLOCANDO LAS CAPAS DEL PASTEL CON EL PAN DE MOLDE Y EL RELLENO QUE HEMOS PREPARADO.



6. VOLVEMOS A REVOLVER TODO Y LE AÑADIMOS LA MAYONESA.



8. DECORAMOS LA PARTE DE ARRIBA CON MAYONESA, HUEVO, ANCHOAS Y ACEITUNAS, Y...

**¡¡ LISTO !!**