

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 !!