Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Pastel vegetal

3h · 6 raciones · 380 kcal

Ingredientes

- 1 trozo de lechuga
- 2 tomates
- 1 cucharadita de alcaparras troceadas
- 2 latas de atún
- Pimiento morrón
- 4 cucharadas de mayonesa
- 4 huevos duros
- 9 rebanadas de pan bimbo
- 3 lonchas de jamón de York
- 3 lonchas de queso
- Aceitunas

POR RACIÓN

Proteínas	23 g
Grasas	21 g
Hidratos	26 g
Fibra	3,2 g

Elaboración

RELLENO

1. En un bol, poner la lechuga troceada, 2 tomates, 1 cucharadita de alcaparras troceadas y 2 latas de atún
2. Añadir un poco de pimiento, 4 cucharadas de mayonesa y los huevos duros, y mezclar todo muy bien

MONTAJE

3. Poner film transparente en un recipiente alargado
4. Ir añadiendo las rebanadas de pan bimbo
5. Poner el relleno, añadir otra capa de pan bimbo, 3 lonchas de jamón de York y 3 lonchas de queso
6. Añadir otra capa de relleno y otra capa de pan bimbo
7. Dejar enfriar en la nevera durante al menos 3 horas
8. Desmoldar con cuidado, añadir mayonesa por encima y decorar al gusto con yema de huevo picada, pimientos morrones y aceitunas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta