

Pastel de ensaladilla con relleno de atún y salmón

Ingredientes:

4 rebanadas de pan de molde sin corteza
1 rodillo para aplastar el pan
1 aro de emplatar de 8cm
1 lata de atún
1 paquete de salmón en láminas
1 bote de aceitunas negras
1 bote de mayonesa Heinz
Aceitunas deshidratadas
Ensaladilla

Preparación:

Prepara en un bol la ensaladilla y mézclala con mayonesa Heinz en la cantidad que más te guste.

En otro bol pon el atún sin el aceite, el salmón cortado en trocitos muy finos y una pizca de mahonesa Heinz. Mezcla y reserva.

Coge las 4 lonchas de pan de molde y con la ayuda del rodillo aplástalas de una en una.

Luego pon sobre ella un aro de emplatar de 8 cm. de diámetro o de 10 cm. Aprieta fuerte sobre la loncha y esta cortará el círculo, ya tendrás la base del pastel... (el resto del pan lo puedes guardar para triturar y echar en el salmorejo o desecharlo), repite la misma operación con el resto de lonchas para poder dar pisos a nuestro pastel redondo.

Montaremos ahora el pastel:

- Pondremos la 1º loncha de pan de molde dentro del aro de emplatar y verteremos la ensaladilla
- Pondremos la 2º loncha y aplastaremos bien, pondremos el relleno de atún con salmón
- Pondremos la 3º loncha de pan y echaremos la ensaladilla y taparemos con la 4º loncha

Retiramos el aro de emplatar, vertemos una cucharada de mayonesa Heinz y estiramos con la ayuda de una cuchara.

Buen provecho!