

Pastel de marisco

INGREDIENTES:

- 300 gr de gambas o langostinos cocidos
- 250 gr de palitos de cangrejo
- 3 latas pequeñas de atún en aceite de oliva (*de 80 gr cada una*)
- 9 rebanadas de pan de molde sin corteza

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso las gambas peladas (*reserve alguna entera para decorar*) y los palitos de cangrejo. Trocee **6 seg/giro invertido/vel 4**.
2. Añada el atún con su aceite, 150 gr de mahonesa y vuelva a programar **10 seg/giro invertido/vel 4**.
3. Cubra con film transparente un recipiente rectangular de aprox 20X15 cm. Unte el fondo de mayonesa y ponga encima una capa de pan de molde, vierte la mitad del vaso, coloque otra capa de pan de molde y el resto del relleno, por último ponga la otra capa de pan. Tape el recipiente con el film transparente y reserve en el frigorífico un mínimo de 8 horas (*siempre queda mejor de un día para otro*)
4. Desmolde el pastel sobre una bandeja y decore con las gambas y listo para servir.

Sugerencia: Haga una cama con brotes de lechuga antes de volcar el pastel y decore alrededor con tomates cherry.

Tiempo: 15 min / Tiempo de espera: 8 horas

Raciones: 20



thermomix

EVA NAVAS
<http://thermomix-sabadell.es/evanavas/>