

Pastel frío de atún

- Pastel de pan (sin horno)-



Ingredientes:

- 9 rebanadas de pan de molde
- 200 g de atún al natural
- 300 ml de mayonesa de yogurt
- 150 g de palitos de cangrejo – surimi
- 100 g de maíz dulce
- 100 g de gisantes cocidos
- 100 g de aceitunas sin hueso o rellenas
- 20 tomates tipo Cherry
- 50 g de queso fresco
- Molde alargado y papel film, de aluminio o de hornear

Dedicación : 25 minutos
+ 2 horas de refrigerador

Cantidad : 6-8 raciones



- 1** Preparamos el **molde** cubriendo su interior con **papel de hornear**. Dejamos papel de más para poder tapar el pastel una vez finalizado. Cortamos los bordes al **pan de molde**. Cortamos 4 tiras iguales de la zona más coloreada de los **palitos de cangrejo** y cortamos el resto de los palitos en discos del grosor de un dedo. Cortamos una docena de **aceitunas** en discos finos, reservando media docena de los mejor cortados e igualados para la decoración. Cortamos los **tomates Cherry** a la mitad, reservando las partes bonitas, las que no tienen zona verde, para decorar.
- 2** **Montaje del pastel:** Cubrimos la base con **tres rebanadas de pan** cortándolas a medida si fuese necesario. Untamos con un par de cucharadas de **mayonesa** y repartimos un puñado de **guisantes, maíz dulce**, una capa de **atún** bien escurrido y la mitad de los **tomates** feos, los que tienen la parte verde. Cubrimos con una fina capa de **mayonesa** y repartimos otra capa de **pan**. Untamos con dos cucharadas de **mayonesa** y repartimos una capa de **palitos de cangrejo**, las **aceitunas** troceadas, una generosa capa de **atún**, el resto de los **tomates Cherry** y el **queso fresco** cortado en láminas finas. Cubrimos con una fina capa de **mayonesa** y una última capa de **pan**.
- 3** **Tapamos el pastel** con el papel, primero los bordes pequeños y luego los laterales. Presionamos ligeramente para compactar y **refrigeramos por un mínimo de 2 horas** para que tome el sabor de todos los ingredientes y compacte. Podemos dejarlo de un día para otro.
- 4** **Decoración:** Volcamos el pastel sobre la fuente en la que lo vamos a servir, cuidando de no manchar con los bordes del papel sobrante. Quitamos el papel con cuidado y repartimos una fina capa de **mayonesa** por encima. Repasamos los laterales y decoramos con las **4 tiras de palitos de cangrejo** en diagonal, unas mitades de **tomate Cherry**, una **aceituna** entera en medio, un borde con los **guisantes** y los discos de **aceituna** que teníamos reservados. Decoramos la base con las mitades restantes de **tomate Cherry** y unas **aceitunas** enteras. Servimos y disfrutamos de este delicioso pastel de atún.