Pastel de piña salado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 7 personas :

- 9 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 12 rodajas de piña al natural
- 150 g de atún en conserva
- 150 g de olivas rellenas
- 1 lata de anchoas
- 200 g de palitos de cangrejo (surimi)
- Mayonesa

Preparación:

Paso 1

Apartar 4 olivas rellenas, 4 anchoas y cuatro rodajas de piña y reservar para la decoración. Cortar a trocitos la piña, los palitos de surimi, las olivas rellenas y las anchoas. Mezclar con el atún. Añadir unas cucharadas de mayonesa y mezclar bien hasta obtener una pasta. En un molde para plum cake, Colocar una lámina de film transparente dejando un buen trozo a ambos lados del molde. Este film envolverá nuestro pastel y nos ayudara a desmoldarlo

Paso 2

Disponer una capa de pan de molde e el fondo (si sobra, cortar el trocito sobrante) y cubrir con el relleno. Tapar con otra capa de pan de molde y rellenar de nuevo. Cubrir con otra capa de pan de molde y tapar con el film. Guardar en el frigorífico hasta la hora de servir. Cuando vayas a servirlo, apartas el papel film y volteas el pastel como si de un flan se tratara. Cubre la parte superior con una fina capa de mayonesa, coloca la piña que has reservado y rellena los agujeros con una oliva envuelta en una anchoa.