

# PASTEL DE DE ATÚN



## INGREDIENTES:



**400 GR DE SURIMI**



**4 HUEVOS DUROS**



**1 PAQUETE DE  
PAN DE MOLDE**



**MAYONESA**



**200 GR DE ATÚN  
EN ACEITE**



**ACEITUNAS RELLENAS**



**LECHUGA**

## PREPARACIÓN:

1. Cocemos los huevos, pelamos y reservamos uno para la decoración.
2. Picamos los huevos, las aceitunas y el surimi en trozos pequeños.
3. Ponemos el atún en un cuenco y le añadimos el picado anterior, mezclamos y agregamos un poco de mayonesa.
4. Troceamos la lechuga y la incorporamos a la mezcla.
5. Sobre una base de pan. Ponemos una capa de relleno, sobre esta una rebanada de pan y así sucesivamente hasta que terminamos todas las rebanadas.
6. Cubrimos con mayonesa y decoramos con el huevo reservado, aceitunas...
7. Guardamos en el frigorífico hasta la hora de servir.