

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**



LECHUGA



ACEITUNAS RELLENAS

PREPARACIÓN:

1. Cocemos los huevos, pelamos y reservamos uno para la decoración.
2. Picamos lo 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.