



*Residencia Santa Teresa Jornet*

*Ciudad Real*





## Pastel de atun y Pau Bimbo

### ± ingredientes

- 1/2 lechuga
- 4 Huevos cocidos
- 3 tomates medianos (naturales)
- 1 p.c.c. de mayonesa
- 150 gr. de atun (aproximadamente)
- 100 gr. de aceitunas
- Pimiento morrón
- 1 paquetito de palitos de comprido
- Pau Bimbo

### Elaboración

- Se pican todos los ingredientes, reservando dos huevos cocidos y aceitunas para decorar
- Se mezcla todo bien, añadiendo la mayonesa necesaria, para que el relleno quede jugoso.
- Se toma un molde de 30 cm. de largo por doce de ancho, que sea más bien hondo. Se cubre de papel filar, de forma que sobre para taparlo bien una vez lleno.
- Se pone pau Bimbo en el fondo, cubriéndolo bien, aunque haya que partir alguna rebanada.
- Sobre la capa de pau se pone parte del relleno, colocándose sucesivas capas de pau y relleno hasta que el molde este lleno
- Se tapa bien con el papel filar y se guarda

en el frigorífico como unos dos horas - (No  
su porta se es de un día para otro)

- Se desmoldo, poniendolo en un bandeja y quitandole el papel film.
- Se cubre por encima y por los lados con una capa fina de mantequilla y sobre ella se extiende el queso rallado
- Se decora con tiras de piñonete como yacititas a furto de cada uno, poniendose unos otros en pediculis como pequeños pedales, tocate en rodajas o al menos en hojas o rodajas, a furto de cada uno.

