

PASTEL DE MARISCO

Preparación: 15 min

Espera: 8 horas

Total: 8 h y 15 min

Ingredientes:

- 300 g de gambas cocidas o de langostinos cocidos
- 250 g de palitos de cangrejo
- 3 latas de atún en aceite (de 80 g aprox.)
- 300 g de lactonesa
- 9 rebanadas de pan de molde sin corteza



Preparación:

1. Ponga en el vaso las gambas peladas (reserve algunas enteras para decorar) y los palitos de cangrejo. Trocee **6 seg/giro inverso/vel4**.
 2. Añada el atún (con su aceite). 150 g de lactonesa y vuelva a programar **10 seg/giro inverso/vel4**.
 3. Cubra con film transparente un recipiente rectangular de aproximadamente 20 x 15 cm. Vuelque sobre el fondo la lactonesa restante, ponga encima una capa de pan de molde y vierta la mitad del contenido del vaso. Coloque otra capa de pan, el resto del relleno y, por último, otra capa de pan. Tape el recipiente y reserve en el frigorífico como mínimo 8 horas (mejor de un día para otro).
 4. Desmolde el pastel sobre una bandeja, decore con las gambas y sirva.
- Sugerencia: sirva el pastel con ensalada de lechugas variadas y tomates cherry.

thermomix

VORWERK

