

# Pastel de primavera

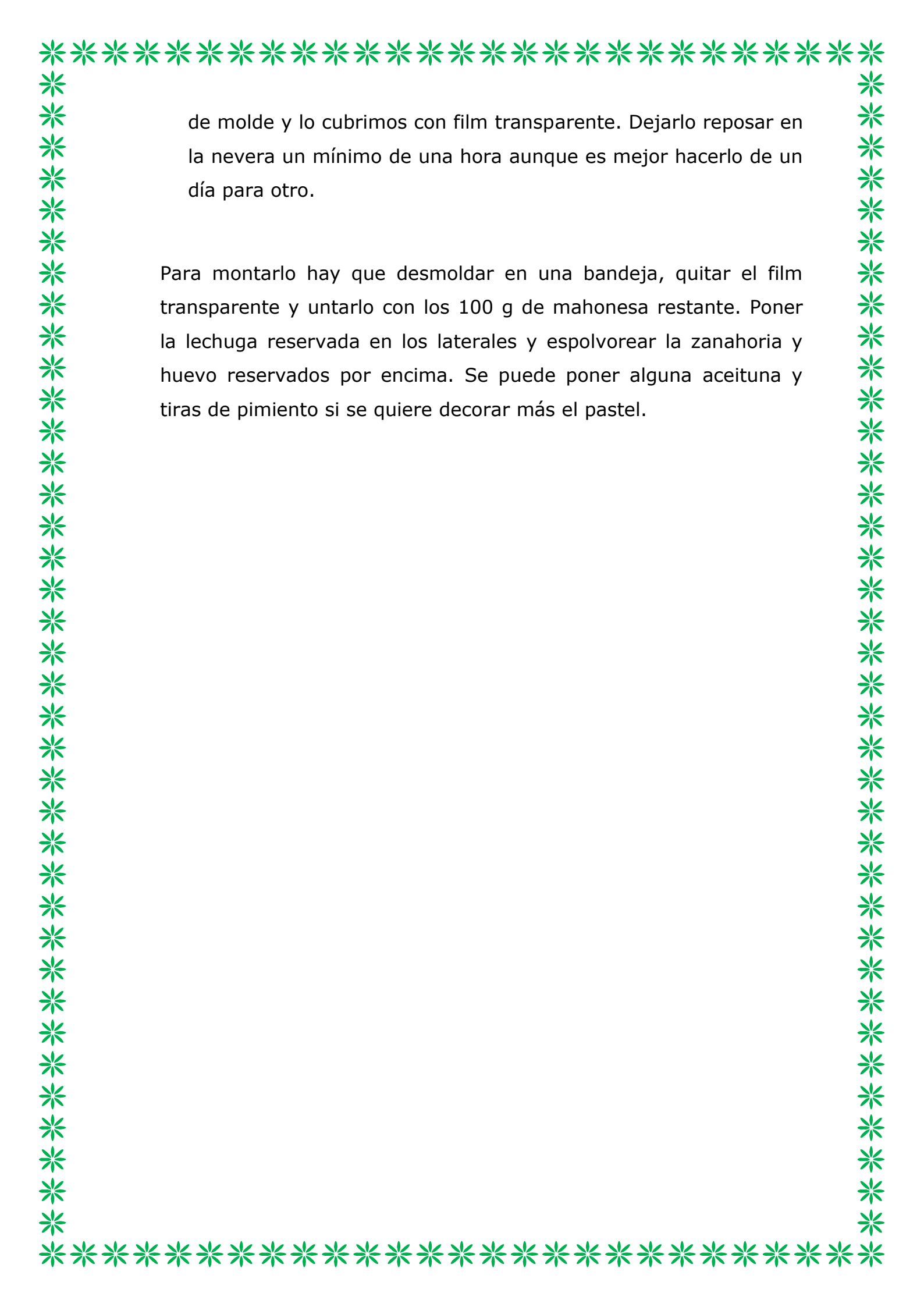
---

## Ingredientes (para un molde de plumcake)

- 1 paquete de pan de molde sin corteza
- 3 latas de atún
- 1 lata de maíz
- ½ lechuga iceberg
- 2 zanahorias
- 3 huevos duros
- 100 g de palitos surimi
- 250 g mahonesa
- 600 g agua

## Preparación

- Ponemos el agua en el vaso con la lechuga partida en tres trozos y troceamos **6 seg/vel 4**. Colamos con el cestillo y reservamos.
- Troceamos los huevos duros poniendo **velocidad 4** (sin tiempo) y los tiramos por el bocal de uno en uno. Después del último parar enseguida el Thermomix. Retirar y reservar en un bol.
- Troceamos las zanahorias **5 seg/vel 5**. Reservamos.
- Troceamos los palitos surimi **4 seg/vel 4** y añadimos el atún, la mitad de la lechuga, 2/3 partes de la zanahoria, 2/3 partes del huevo, el maíz y la mahonesa y mezclamos **6 seg/vel 3**. (guardamos la zanahoria, el huevo y la lechuga que nos han sobrado en recipientes herméticos en la nevera).
- Ahora empezamos a montar el pastel. Forramos un molde con film transparente y ponemos una capa de pan de molde. La cubrimos con la mitad de la mezcla de mahonesa, atún, .... Ponemos otra capa de pan de molde y cubrimos con el resto de la mezcla de mahonesa, ... Tapamos con una última capa de pan



de molde y lo cubrimos con film transparente. Dejarlo reposar en la nevera un mínimo de una hora aunque es mejor hacerlo de un día para otro.

Para montarlo hay que desmoldar en una bandeja, quitar el film transparente y untarlo con los 100 g de mahonesa restante. Poner la lechuga reservada en los laterales y espolvorear la zanahoria y huevo reservados por encima. Se puede poner alguna aceituna y tiras de pimienta si se quiere decorar más el pastel.