



Recetas riquísimas para hacer en casa

Pastel de jamón york

Beatriz Ruíz Martos- Jefa de cocina del colegio Zola
Villafranca (Madrid)

Ingredientes

CANTIDAD PARA 4 PERSONAS

- 1 paquete de jamón york de 250 g
- 1 lechuga
- 2 tomates grandes
- 1 bote de aceitunas negras sin hueso
- 2 huevos
- Mahonesa
- 1 paquete de pan de molde

Receta

Preparación:

1. Cuece los huevos con agua y sal durante 12 minutos. Una vez fríos, péralos y pícalos. Reserva en un bowl.
2. Lava y pica las verduras, la lechuga en juliana fina y el tomate en dados.
3. Escurre y pica las aceitunas. Mézclalas con el tomate picado y con un poco de mahonesa, hasta que quede una mezcla densa. A continuación, en otro bowl, mezcla la lechuga, el huevo picado, un poco de mahonesa y kétchup, hasta que también quede una mezcla densa.

Montaje:

1. Forra un molde rectangular con papel film. De esta manera no se nos pegará el relleno al molde.





Recetas riquísimas para hacer en casa

2. Pon el jamón york, cubriendo la base y las paredes del molde. Pinta con mahonesa el york. En la base, coloca el pan de molde sin bordes. Sobre el pan cubre con la mezcla de lechuga y huevo. Añade otra capa de pan y añade la mezcla de tomate y aceitunas. Terminamos tapando con otra capa de pan de molde
3. Cubre con papel film, pon un brick de leche para que haga presión y mételo en la nevera durante 2horas.
4. Desmolda y decora al gusto.

*Más sano
¡más bueno!*

Puedes sustituir el jamón york por salmón ahumado

Alérgenos

HUEVO Y GLUTEN

El jamón york puede contener leche y soja.

El pan de molde puede contener leche, soja y sésamo.

LEER ATENTAMENTE EL ETIQUETADO DE TODOS LOS INGREDIENTES QUE SE VAN A UTILIZAR PARA COMPROBAR LA PRESENCIA O AUSENCIA DE ALÉRGENOS.