



<https://www.mepillasquisando.com>



PASTEL SALADO DE PATATAS



BASADO EN UNA RECETA PUBLICADA POR Mai PF EN Recetas de siempre MP

INGREDIENTES:

- 7 Patatas medianas (rojas de cocer).
- 6 Hojas de Lechuga tipo romana.
- 1 Bote de Mayonesa o Ali Oli.
- 4 Huevos cocidos.
- 8 Barritas de Surimi.
- 5 Lonchas de Queso (al gusto).
- 6 Rabanillas.
- 1 Loncha de Jamón serrano.
- 2 Cucharadas de mantequilla o margarina.
- Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Lavamos las patatas y les damos un corte superficial y en redondo por la mitad de la patata, esto hará que una vez cocidas le quitemos la piel muy fácilmente. Las ponemos en agua con sal y las cocemos. Una vez cocidas, las dejamos enfriar y le quitamos la piel, ahora hacemos un puré espeso con un poco de mantequilla, sal y pimienta. Picamos muy fino el resto de ingredientes y reservamos (menos las rabanillas y el jamón). Para montar el pastel, ponemos el aro de un molde de bizcochos sobre un plato y le ponemos una tira de papel de horno en su lateral interno. Ahora vamos poniendo capas con los ingredientes señalados, empezando por una capa de puré y mayonesa (en mi caso puse ali oli) esto siempre sobre el puré y así sucesivamente hasta terminar decorando con láminas finitas de rabanilla, la yema de los huevos desmenuzada y virutas de jamón. Guardamos en el frigorífico de un día para otro para desmoldar sin que se nos rompa. Si lo desea, una vez desmoldada puede cubrir el lateral con mayonesa o ali oli. Yo he preferido que se vieran las capas.

<https://www.mepillasquisando.com>