

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PESCADOS

PASTEL DE ATUN

INGREDIENTES:

½ Libra de aceitunas negras y verdes finamente picadas

1 Lata de vegetales mixtos

1 Libra de atún

1 Paquete de pan en rebanadas

Mayonesa a gusto

Para la salsa:

Kétchup

Mayonesa

Coñac

PROCEDIMIENTO:

En un recipiente pon todos los ingredientes de la salsa y revuelve.

Forra el molde con plástico, quita la corteza del pan y ponlo en el molde, como si lo estuvieras forrando.

En un recipiente pon el atún, las aceitunas y la mayonesa, los vegetales revuelve y pon en el molde.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Aprieta con una cuchara para que el molde quede compacto y pon pan encima para que el atún quede completamente tapado.

Pon en el refrigerador 2 o 3 horas.

Cuando esté bien compacto, pasado el tiempo en el refrigerador, saca el cake del molde, parte en porciones, ponle mayonesa por todos los lados y pon la salsa por encima.