

Pastel De Jamon y Queso Manchego Las Terceras



INGREDIENTES:

Pan de molde
Jamón serrano
Pechuga de pavo a filetes
4 o 5 hojas de lechuga
1 lata de atún
mahonesa
queso semicurado las Terceras
Tomate rallado
4 huevos cocidos

PREPARACIÓN:

1. Forraremos un molde preferiblemente cuadrado o rectangular con film transparente y lo pintamos con aceite de oliva.
2. Ponemos la primera capa de jamón serrano y a continuación una rebanada de pan de molde con tomate rallado untado encima. Cubrimos la otra cara del pan con mahonesa y encima añadimos el pavo y una base de Queso Manchego Las Terceras. Sobre el queso colocamos una capa de huevos rallados y de nuevo cubrimos con queso. Y a continuación otra de pavo.

LAS TERCERAS

3. Cubrimos con pan de molde untado con mahonesa a ambos lados, y encima ponemos una capa de lechuga y otra de atún. Finalmente, ponemos de nuevo una capa untada con mahonesa por una cara.
4. Dejamos reposar en la nevera dos o tres horas.
5. Desmoldamos dando la vuelta al molde de manera que el jamón quede a la vista