

Pastís d'estiu

Una recepta de les que triomfen a la colla, cortesia de la xef Nity ;-) Molt fàcil de fer i molt adient de cara a la calor que ens ve a sobre. Bon profit, culinaris!



Racions: 8

Taula d'ingredients:

16 llesca pa de motlle sense crosta
200 g pernil dolç
3 llauna tonyina en conserva (petites)
50 g sofregit de tomàquet
150 g maionesa
2 cabdell d'enciam
2 ou
oli d'oliva verge extra

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Folrar un bol gran amb paper film, enganxant-lo bé a les parets i fent una creu que el cobreixi completament. Procurar que els extrems del film quedin penjant folgadamente per fora, ja que ajudarà a desemmotllar el pastí una vegada sigui fred. També es podria fer amb un motlle rectangular
PAS 2 / Fer dues truites franceses d'un ou amb forma rodona, com si fossin unes creps. Escalfar bé la paella i posar un parell de cullerades d'oli abans de posar l'ou batut, d'aquesta manera s'inflaran força i faran llevada malgrat tenir només un ou.
Reservar

PAS 3 / Posar una primera capa de pernil dolç, començant pel centre del bol i solapant els successius talls, fins a arribar a la vora. Deixar que el pernil també pengi com el film de cuina PAS 4 / Repetir el procés amb pa de motlle sense crosta, procurant no deixar cap espai entre llesca i llesca. Si cal, trencar trossos de pa de la mida necessària i anar completant el "trencaclosques" fins a la vora del bol, prement per mirar que quedi ben ferm. Pintar el pa de motlle amb sofregit de tomàquet al gust PAS 5 / Barrejar la tonyina esmicolada amb tres quartes parts de la maionesa i escampar-ne la meitat sobre la darrera capa de pa de motlle PAS 6 / Fer una altra capa de pa de motlle i posar una de les dues truites a sobre PAS 7 / Fer una altra capa de pa de motlle, pintar-la amb la maionesa restant i escampar per sobre l'enciam tallat en juliana ben fina PAS 8 / Fer una altra capa de pa de motlle i posar a sobre l'altra truita PAS 9 / Fer una altra capa de pa de motlle i repartir la tonyina amb maionesa que estava reservada PAS 10 / Per acabar el pastís, tancar amb la darrera capa de pa de motlle, doblegar per sobre les vores del pernil que estaven penjant i acabar de cobrir tot el fons amb pernil. Tapar amb el paper film que sobrava i prémer una mica per compactar el conjunt. Guardar a la nevera un parell d'hores abans de servir PAS 11 / El nombre de capes, l'ordre i els ingredients són només orientatius. Triar el que més de gust us vingui i feu les capes que volgueu

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/pastis-destiu>