



Pastel de patata vegetal frío

Ingredientes (para 2 raciones)

235 g de patatas

40 ml de leche

65 g de tomate

30 g de cebolla

25 g de pimiento

1 huevo duro

55 g de zanahoria

65 g de atún en conserva

30 g de lechuga

65 g de mayonesa

2 c/s de aceite de oliva virgen extra

1 diente de ajo

Sal

Pimienta

Elaboración

1. Pelar las patatas y cocer en agua con un poco de sal. Escurrir, chafar con tenedor y salpimentar, añadir la leche y mezclar. Reservar.
2. Cortar los tomates por la mitad y quitarles las semillas. Picarlos junto a la cebolla, la zanahoria, el ajo y el pimiento. Sofreír en una paella con el aceite hasta que quede bien cocido y tierno, añadiendo un poco de agua si fuera necesario. Reservar.
3. Picar el huevo previamente cocido, añadir el atún escurrido, la mayonesa y mezclar bien. Reservar.
4. Triturar la lechuga con una cucharada de agua y escurrir el líquido sobrante. Mezclar la lechuga con la mayonesa.
5. Con la ayuda de un molde para emplatar, colocar una capa de patata, a continuación, una capa del sofrito de verduras, una capa de la mezcla de huevo y atún, una nueva capa de patata y finalizar con una capa lechuga como decoración. Desmoldar y servir.