



# Pastel de patata vegetal frío (textura modificada)

## Ingredientes (para 2 raciones)

2 c/s de aceite de oliva virgen extra

1 diente de ajo

Sal i pimienta

1,6g de espesante comercial

235 g de patatas

40 ml de leche

65 g de tomate

30 g de cebolla

25 g de pimienta

1 huevo duro

55 g de zanahoria

65 g de atún en conserva

30 g de lechuga

65 g de mayonesa

## Elaboración

1. Pelar las patatas y cocer en agua con un poco de sal. Escurrir, chafar con un tenedor y salpimentar. Pasar la patata por un tamiz, añadir la leche y mezclar hasta que quede un puré homogéneo. Reservar.

2. Trocear los tomates, pelar y picar la cebolla, la zanahoria, el ajo y el pimienta. Sofreír suavemente con el aceite hasta que quede un sofrito bien cocido. Salpimentar. Triturar y pasar por el tamiz. Reservar.

3. Mezclar el huevo duro, con el atún escurrido y 20 g de mayonesa. Triturar conjuntamente y tamizar, para que resulte un puré fino y sin grumos. Reservar.

4. Triturar la lechuga limpia con una cucharada y media de agua, pasar por el tamiz y mezclar con la mayonesa restante. Agregar el espesante comercial y mezclar de nuevo.

5. Con la ayuda de un molde para emplatar, colocar una capa de patata, a continuación, una capa del puré de verduras, una capa de la mezcla de huevo y atún, una nueva capa de patata y finalizar con una capa superior de crema de lechuga como decoración. Desmoldar y servir.

## Recomendaciones

En función del espesante comercial que se utilice, la cantidad necesaria puede variar. Es importante comprobar que todos los purés corresponden a la misma textura.