



## Recetas riquísimas para hacer en casa

### Pastel de jamón york

Beatriz Ruíz Martos- Jefa de cocina del colegio Zola  
Villafranca (Madrid)

## Ingredientes

CANTIDAD PARA 4 PERSONAS

- 1 paquete de jamón york de 250 g
- 1 lechuga
- 2 tomates grandes
- 1 bote de aceitunas negras sin hueso
- 2 huevos
- Mahonesa
- 1 paquete de pan de molde

## Receta

### Preparación:

1. Cuece los huevos con agua y sal durante 12 minutos. Una vez fríos, péralos y pícalos. Reserva en un bowl.
2. Lava y pica las verduras, la lechuga en juliana fina y el tomate en dados.
3. Escurre y pica las aceitunas. Mézclalas con el tomate picado y con un poco de mahonesa, hasta que quede una mezcla densa. A continuación, en otro bowl, mezcla la lechuga, el huevo picado, un poco de mahonesa y kétchup, hasta que también quede una mezcla densa.

### Montaje:

1. Forra un molde rectangular con papel film. De esta manera no se nos pegará el relleno al molde.





## Recetas riquísimas para hacer en casa

2. Pon el jamón york, cubriendo la base y las paredes del molde. Pinta con mahonesa el york. En la base, coloca el pan de molde sin bordes. Sobre el pan cubre con la mezcla de lechuga y huevo. Añade otra capa de pan y añade la mezcla de tomate y aceitunas. Terminamos tapando con otra capa de pan de molde
3. Cubre con papel film, pon un brick de leche para que haga presión y mételo en la nevera durante 2horas.
4. Desmolda y decora al gusto.

*Más sano  
¡más bueno!*

Puedes sustituir el jamón york por salmón ahumado

## Alérgenos

### HUEVO Y GLUTEN

El jamón york puede contener leche y soja.

El pan de molde puede contener leche, soja y sésamo.

LEER ATENTAMENTE EL ETIQUETADO DE TODOS LOS INGREDIENTES QUE SE VAN A UTILIZAR PARA COMPROBAR LA PRESENCIA O AUSENCIA DE ALÉRGENOS.