

PASTEL DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES

Pan de molde, quitando los bordes
350 gr. de espárragos
350 gr. de bonito en aceite
2 cucharadas de mayonesa
2 cucharadas de caldo de espárragos

PREPARACIÓN

Se tritura todo junto unos segundos en velocidad 5 (menos el pan). Se forra con papel transparente un molde de plum cake, dejando que sobre un poco por los lados, pues con eso vamos a taparlo más tarde.

A continuación colocamos en el molde una capa de pan seguida de una de relleno de bonito y espárragos y así sucesivamente hasta acabar con una de pan.

Tapamos todo esto con el film transparente y lo metemos en el frigorífico toda la noche. Desmoldamos al día siguiente y adornamos al gusto, mayonesa, huevo duro, pimientos rojos. etc.