

Pastel Cuatro Quesos Gloria

Ca la Meiga



Necesitamos....

- Pan de Molde sin Corteza de 450 gr.
- 400 gr. de Queso Rallado (4 Quesos).
- 100 gr. de Jamón Dulce en lonchas.
- 200 gr. de Nata para Montar.
- 3 Tomates Medianos.

Paso 1

En un Molde que se pueda meter al Horno empezamos a montar Nuestro Pastel. Colocamos la primera capa con las rebanadas de Pan de Molde. Reservamos mientras rallamos los tres Tomates bien lavados. Si tuvieran la piel muy dura mejor pelarlos primero para no encontrarla al comer.

Paso 2

Incorporamos el Tomate recién rallado encima de la capa de Pan que teníamos reservada. Extendemos bien que cubra todo el Pan. Encima colocamos la capa de Jamón Dulce. Y encima de esta otra capa de Pan. Reservamos otra vez.

Paso 3

En un cazo colocamos 250 gr. de la mezcla de Quesos Rallados e incorporamos la Nata de Montar. Ponemos al fuego suave hasta que quede todo como una crema fina y homogénea.

Paso 4

Con la mitad de esta Crema de Queso que acabamos de hacer cubrimos la última capa del Pastel que reservamos antes. Encima Colocamos otra capa de Pan y cubrimos con el resto de la Crema todo el Pastel. Si queréis con ayuda de un pincel de cocina untar con cuidado todos los laterales también.

Paso 5

En esta última capa de Pan agregamos todo el resto de Queso encima esparciéndola de forma homogénea. Solo faltaría hornear un pelín para que el Queso de encima se derrita un poco. Podéis conservarla en la Nevera hasta que la vayáis a servir. Y horneéis unos minutos antes con calor solo arriba, en el momento que empiece a derretirse ya está. Listo: Cremoso, Suave y Delicioso. Frío o Tibio. A nosotros personalmente nos gusta que el Queso se hile. Es genial para dejarlo hecho y hornear al momento. Esperamos que os Guste!!!

