

BOLO DE SANDWICH

INGREDIENTES PARA 20 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 2 HORAS

36 fatias de pão de forma sem cêdea
1 frango pequeno cortado em quartos
2 cenouras raladas
100g de azeitonas verdes recheadas com pimento
cortadas em rodela
3 ovos cozidos cortados em pedacinhos
250g de maionese
1 colher de sopa bem cheia de ketchup
250g de queijo flamengo em creme

400g de fiambre feito em forno de lenha cortado
em cubinhos
1200g de batata
50g de manteiga
250 ml de leite
125g de queijo flamengo em creme
Sal q.b.
Noz-moscada q.b.
2 ramas de tomate cherry
Batata frita palha q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água, tempere com sal.
Quando estiver a ferver, junte o frango.
Deixe cozer durante 25 minutos.
Depois do frango cozido, retire-o para um prato e deixe arrefecer.
Limpe o frango de peles e de ossos e desfie a carne.
2. Numa tigela, junte o frango, a cenoura ralada, a maionese e o ketchup.
Misture tudo muito bem.
Adicione as azeitonas e os ovos.
Envolve tudo com cuidado.
3. Numa tigela, misture bem o fiambre com os 250g de queijo flamengo em creme.
4. Barre 9 fatias de pão com metade da mistura do fiambre.
Disponha as 9 fatias, numa tábua ou num tabuleiro de forma a que fique um quadrado.
Por cima de cada fatia barrada, coloque uma fatia de pão e aconchegue bem.
Por cima, espalhe o recheio de frango.
Barre 9 fatias de pão com o restante recheio do fiambre.
Coloque por cima do frango com o fiambre virado para cima.
Por fim, coloque por cima mais 9 fatias de pão.
Tape com papel de alumínio e aconchegue bem.
Leve ao frigorífico até ficar bem fresquinho.
5. Numa panela com água, tempere com sal e coloque as batatas a cozer durante 25 minutos.
Depois de cozidas, escorra as batatas.
Faça puré das batatas.
Leve o puré ao lume e junte a manteiga e o leite.
Tempere com noz-moscada e mexa muito bem.
O puré deve ficar bem fofinho, por isso, caso seja necessário, acrescente um pouco mais de leite.
Depois do puré fofinho, coloque-o numa tigela e deixe arrefecer até ficar morno.
Junte 125g de queijo flamengo em creme ao puré.
Bata com uma vara de arames até que fique fofo.
6. Barre o pão com o puré.
Espalhe muito bem para que fique uma cobertura lisa.
7. À volta, espalhe as batatas palha e por fim, decore com as ramas de tomate e montinhos de batata.
Guarde no frigorífico até à hora de servir.

Custo: 19.00 € ; Custo por pessoa: 0.95 €

<http://www.saborintenso.com/f25/bolo-sandwich-15526/>

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro de Culinária com 420 páginas