



Pastel de pescado

Ingredientes:

Pescado blanco: 400 gr

Huevos: 8

Nata líquida: 200 cc

Cebolla: ½

Puré tomate: 100 cc

Salsa americana: 100 cc

Vino blanco: 40 cc

Perejil: 8 ramitas

Pimienta blanca o cayena: una pizca

Sal

Preparación:

1. Poner el bacalao fresco en cazuela con agua fría, la cebolla troceada en cuartos, las ramitas de perejil y el vino blanco. Calentar y hervir unos 10 minutos.

El tiempo de cocción depende del grosor de los trozos del pescado.

Puede utilizarse cualquier clase de pescado blanco (pescado sin grasa), como es el bacalao, merluza, rape, pescadilla....

Se utiliza el agua fría para que no se cuartee el pescado. La cantidad de agua o utilizar ha de ser suficiente como para que quede el pescado cubierto.

2. Apagar el fuego y dejar reposar 15 minutos.
3. Sacar el bacalao cazuela, quitar pieles y espinas y hacer láminas. Reservamos.
Este caldo puede guardarse como un fumet.
4. En un bol batir bien los huevos.
5. Agregar el puré tomate y la salsa americana y mezclar.
Si no disponemos de salsa americana podemos sustituirla por más salsa de tomate.
6. Agregar la nata y la pizca de cayena o pimienta blanca y mezclar.
7. Poner el bacalao en bol y mezclarlos ingredientes. Probar de sal.
8. Pasar la mezcla a un molde de 2 kg y poner el molde en baño María dentro de un horno precalentado a 180º, horneando a 180º durante 45 minutos.
Al llegar a la mitad del relleno del molde podemos poner unas colas de langostinos ya cocidos o cualquier otro tipo de marisco. De esta manera queda enriquecido el pastel de pescado.
9. Cuando la masa esté cuajada sacar molde del horno, dejar enfriar y desmoldar.
Para saber que está cocido el pastel nos bastará con pincharlo con una aguja (o un cuchillo) y ver que sale seco.

Nota: Se puede cubrir el pastel con una salsa mayonesa, una salsa rosa, y terminar de adornarlo con unas aceitunas partidas, unas tiras de pimientos rojos y, finalmente, espolvoreándolo con una lechuga picada finamente.