



PASTEL DE PESCADO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 25 min 55 min

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. (Nota 1)
2. Apagar el fuego y dejar reposar 15 minutos.
3. Sacar el bacalao cazuela, quitar pieles y espinas y hacer láminas. Reservamos. (Nota 2)
4. En un bol batir bien los huevos.
5. Agregar el puré tomate y la salsa americana y mezclar. (Nota 3)
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 180°, horneando a 180° durante 45 minutos. (Nota 4)
9. Cuando la masa esté cuajada sacar molde del horno, dejar enfriar y desmoldar. (Nota 5)

Notas

1. 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. Este caldo puede guardarse como un fumet.
3. Si no disponemos de salsa americana podemos sustituirla por más salsa de tomate.
4. 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.
5. Para saber que está cocido el pastel nos bastará con pincharlo con una aguja (o un cuchillo) y ver que sale seco.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Pastel de pescado	Pescados y Mariscos	01	21-12-2024	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.