

PASTEL DE PESCADO Y GAMBAS.

Molde: 19,5 x 10,5 x 7 cm.

INGREDIENTES:

600 gramos de merluza o Corvina (curvina).

250 gramos de gambas o camarones (crudos o cocidos).

½ cebolla.

Un trozo de puerro (ajo porro).

1 cucharada de perejil.

120 + 60 mililitros de vino blanco para cocinar.

120 ml. De agua.

4 huevos enteros.

250 mililitros de nata para batir (crema de leche).

Sal, pimienta y aceite de oliva al gusto.

PREPARACIÓN:

- Corta los lomos del pescado (sin la espina central ni la cabeza), en trozos que puedas colocar en la sartén.
- En una sartén pon a calentar un poco aceite, agrega la cebolla cortada, el puerro y el ajo, coloca encima los trozos de pescado, agrega el vino, 120 ml (1/2 Vasito) de agua, sal y pimienta al gusto y cuece el pescado por 10 minutos hasta que se reduzca el líquido.
- En otra sartén coloca las gambas cortadas en trocitos pequeños, con un poco de aceite y ajo, agrega los 60 mililitros de vino y cuécelos salteándolos hasta que se reduzca el líquido.
- Saca el pescado de la sartén y tienes que ir quitando las espinas, los trozos de vegetales y la piel, e ir desmenuzando el pescado con las manos.
- En un bol coloca los huevos, el perejil, sal y pimienta al gusto, bate un poco con las varillas, agrega la nata, luego el pescado desmenuzado y las gambas.
- Revuelve para que se unan los ingredientes.
- Coloca la mezcla en un molde para hornear, bien pintado con aceite.
- Coloca el molde dentro de otro molde que puedas llevar al horno. Una vez dentro del horno agrega agua caliente para el baño de María.
- Hornea el pastel por una hora aproximadamente, para saber si esta cocido en el interior introduce un palito en el centro de la preparación, si sale seco y esta dorado por la superficie, el pastel está listo. Si sale húmedo le falta déjalo cocer un poco más.
- Déjalo enfriar un poco para poderlo desmoldar.
- Sírvelo caliente con salsa de ajo.