

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:02
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pastel-de-bacalao.html>

Pastel de bacalao

INGREDIENTES

Sofrito:

- 100 gr de aceite de oliva
- 250 gr de cebollas
- 200 gr de tomate triturado
- 2 dientes de ajo

Relleno:

- 300 gr de berenjenas
- 150 gr de calabacín
- 300 gr de pimientos morrones
- 150 gr de nata líquida
- 7 huevos
- Ajo y perejil picado
- 600 gr de bacalao desalado

PREPARACIÓN

Se hace el sofrito empezando por ajos y cebollas después el tomate hasta que se confite todo.

Cortamos las berenjenas y el calabacín a dados no muy grandes y los freímos en aceite de oliva ponemos a escurrir y guardamos.

Batimos los huevos con la nata y le añadimos el sofrito y los dados de verdura separando antes una taza del batido.

Untamos un molde de pudín con mantequilla y forramos con film transparente. Empezamos con una capa de batido con el sofrito encima le ponemos una cubierta de pimiento morrón a continuación el bacalao cortado a dados sin piel ni espinas con la taza de mezcla que habíamos guardado otra cubierta de pimiento y otra capa final de la mezcla con el sofrito espolvoreando con la picada de ajo y perejil, metemos en el horno moderado unas 2 horas al baño maría tapándolo con papel de aluminio hasta que se cuaje.

Cuando se saca del horno se deja enfriar con un peso encima de aproximadamente 1kg, se puede acompañar con un fondo de salsa de tomate.

Se sirve caliente