

## PASTEL DE CABRACHO Y LANGOSTINOS

### **Ingredientes:**

300 gr. de cabra (puede ser congelada).- 200 gr. de langostinos (pueden ser pequeños).- 6 huevos (hay que separar 3 claras).- 200 cc. de nata ligera para cocinar.- 400 gr. de tomate frito.- sal,

### **Preparación:**

Cocemos la cabra y los langostinos con agua y sal, desmenuzamos el pescado y pelamos los langostinos, los ponemos en el vaso y añadimos el tomate, los huevos y la nata. velocidad 5 - 7 - 9 hasta que veamos que esta todo bien mezclado reservamos y limpiamos muy bien el vaso, a continuación montamos a punto de nieve las claras que teníamos apartadas como dice el libro y las añadimos al pastel, lo introducimos en un molde de cake previamente engrasado y con el fondo forrado con un rectángulo de papel vegetal, lo llevamos al horno al baño maría aproximadamente 50 minutos (depende el horno)

### **Presentación:**

Ya en frío desmoldamos sobre una bandeja en la habremos picado lechuga en juliana y adornaremos el pastel utilizando una manga con una > mayonesa muy espesa para poder darle forma, acompañaremos con pan tostado.

Receta de Luis.