

## PASTEL DE CABRACHO

### INGREDIENTES:

450 g de cabracho (puede ser congelado)

250 g de gambas sin pelar

5 palitos de mar

200 g de nata líquida

1 cubilete de tomate frito

5 huevos

una pastilla de caldo de pescado o sal

un chorro de brandy

### PREPARACION:

Se descongela el pescado si es congelado; se le quitan las escamas y la espina central, se pelan las gambas y se seca todo con papel de cocina.

Se tritura el pescado y las gambas a 5 - 7 - 9, se añade el resto de los ingredientes y se programa 8 minutos a 90° velocidad 5.

Se vierte la crema en un molde corona y se pone en el frigorífico por unas horas, desmoldarlo y acompañar con salsa rosa ó mayonesa.