

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

Pastel de gambas y mejillones

INGREDIENTES

300 gr. de hojaldre
1 Kg. de mejillones
300 gr. de gambas peladas
1 cebolleta
1 diente de ajo
100 gr. de queso fresco
1,5 Dl. de nata
3 huevos
Pimienta negra molida
Agua
Sal

PREPARACIÓN

Extiende el hojaldre, colócalo en un molde de 3 cm. de altura y mételo en el horno a 200°C durante 15 minutos.

Limpia los mejillones y ponlos a cocer en una cazuela con un poco de agua a fuego vivo hasta que se abran, y después separa la carne de sus valvas.

Coloca en el hojaldre los mejillones alternando con las gambas.

En un bol pica muy finos la cebolleta y el ajo, y mézclalos con los huevos batidos, el queso fresco en trocitos y la nata. Ponlo a punto de sal y pimienta y vierte todo en la pasta horneada, metiéndolo luego en el horno durante 30-35 minutos a unos 100°C. Una vez en la mesa, puedes acompañar el plato con salsa de tomate.