

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

Pastel de langostinos y bacalao

INGREDIENTES

300 gr. de merluza cocida sin piel
250 gr. de langostinos cocidos y pelados
300 gr. de bacalao seco
Verduras (puerro, zanahoria, cebolla, perejil, etc.
200 gr. de nata líquida
300 gr de tomate frito
5 huevos
Pimienta blanca
Pan rallado
Sal
1 bote de pimientos de piquillo asados al ajillo
Salsa Perrin's
Salsa Rosa

PREPARACIÓN

Cocer las verduras troceadas con la merluza, dejándola tersa.

Cocer los langostinos en agua con sal.

Desalar el bacalao introduciéndolo en agua fría durante 24 horas, cambiándosela 3 veces.

Poner en una termomix o batidora los huevos y añadir la merluza y el bacalao desmenuzado, los langostinos troceados, el tomate, la nata, la sal y la pimienta y remover a velocidad lenta para que no se triture demasiado.

Preparar un molde con margarina y un poco de pan rallado y verter todo el preparado.

Tener preparado previamente un recipiente con agua caliente y cuando empiece a hervir meterlo en el horno y colocar encima el molde, 40 minutos de horno a 180° con aire arriba y en la bandeja de en medio.

Emplatar, una vez frío en una fuente con los pimientos de piquillo salteados con aceite y unas gotas de salsa Perrin's.

El pastel puede adornarse por arriba con langostinos cocidos pelados y enteros, anchoas o aceitunas

Servir acompañado de un recipiente con salsa rosa.