

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

---

## Pastel de merluza y gambas

### INGREDIENTES

700 gr. de merluza congelada  
300 gr. de gambas congeladas peladas  
Verduras (puerro, zanahoria, cebolla, perejil, etc.)  
250 gr. de nata líquida  
1/2 bote de tomate pequeño  
9 huevos  
Pimienta blanca  
Pan rallado  
Sal  
Mayonesa  
Tomate  
Aceitunas rellenas  
Anchoillas

### PREPARACIÓN

Cocer las verduras troceadas con la merluza ya descongelada.

Cuando ésta esté hecha, sacarla.

Cortar las gambas en trocitos, salarlas y saltearlas ligeramente en la sartén.

Batir los 9 huevos y añadir la merluza, la mitad de las gambas, el tomate, la nata, la sal y la pimienta y pasarlo todo por la batidora.

Después añadir la otra mitad de las gambas.

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.

Dejar enfriar y servir adornado con mayonesa, aceitunas y anchoillas.

Dejar en la mesa dos recipientes: uno con mayonesa y el otro con tomate caliente, al gusto.