

## PASTEL DE PESCADO

### **Ingredientes:**

1 salmón o cualquier pescado similar, de 1 Kg.  
6 huevos.- 2 1/2 cubiletes de salsa de tomate  
3 pimientos del piquillo.- 2 1/2 cubiletes de nata  
unas gotas de TABASCO.- Sal, pimienta blanca y  
1 pastilla de caldo de pescado

### **Preparación:**

cocer el pescado y limpiarlo

Poner todos los ingredientes-menos el pescado- en el TH. Programar V-1. 100°, 12 minutos. Cuando termine incorporar el pescado y darle unos segundos en velocidad 3  $\frac{1}{2}$  , solo para mezclar, que no se triture.

Engrasar un molde alto rectangular y poner un poco de pan rallado, se vuelca para que se desprenda el pan sobrante y verter en el molde el contenido del vaso.

Poner en el frigorífico y cuando este frío desmoldar sobre un lecho de lechuga y servir con salsa mayonesa, salsa rosa o una salsa de pimientos del piquillo.