

Gratén de Pescado

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Filete de Bacalao: 600 grs
Queso rallado: 100 grs

Gambas: 500 grs
Sal y Pimienta: c/n

Puré

Leche: 100 cc
Mantequilla: 2 cdas
Sal y Pimienta: c/n

Yema de huevo: 1 Unidad
Papas: 800 grs

Salsa

Nata: 400 cc
Caldo de pescado: 100 cc
Harina de trigo: 2 cdas
Mantequilla: 40 grs
Caldo de mariscos: 100 cc

Eneldo picado: 3 cdas
Jugo de Limón: 1 cda
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 200 °C.
- Cortar el pescado en dados y ponerlo en una bandeja para horno.
- Añadir sal, pimienta blanca y una cucharada de *mantequilla*.
- Cubrir con papel de aluminio y hornear 10 minutos.
- Reservar el pescado y el *jugo* que ha soltado.

Salsa

- En una olla derretir la *mantequilla*, añadir la *harina* y rehogar.
- Incorporar el caldo, la *nata* y dejar *hervir* hasta que espese.
- *Aderezar* con el *limón*, el *eneldo*, sal y pimienta.

Puré

- Triturar la *patata* hervida y mezclar con la leche, la *mantequilla*, la yema de *huevo*, sal y pimienta.
- Meter en una manga con una *boquilla* de estrella grande.
- En un molde colocar el pescado, las *gambas* y tapar con la salsa y el queso rallado.
- Colocar el puré alrededor y hornear 10-15 minutos.
- Servir y decorar con *eneldo* y algunas *gambas*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fiskgratang-graten-de-pescado>