

Pastel de Bacalao y Gambas



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Bacalao: 1/2 Kilo

Dientes de ajo: 2 Unidades

Tomates: 2 Unidades

Nuez Moscada: 1 Pizca

Patatas: 3 Unidades

Aceite de oliva extra virgen: c/n

Huevos: 3 Unidades

Gambas: 300 Gramos

Mantequilla derretida: c/n

Queso rallado: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Desalar el bacalao de un día para otro, cambiándole el agua un par de veces en el día
- Una vez desalado, desmenuzar el pescado.
- Cocer las patatas.
- En una sartén grande y honda, calentar un par de cucharadas de aceite
- Añadir la *cebolla* junto con los dientes de *ajo* machacados
- Rehogar.
- Cuando estén bien pochados, añadir las **gambas** y los tomates
- Rehogar todo.
- Añadir el bacalao, corregir el punto de sal y disminuir el fuego
- Dejar cocer unos 10 minutos a fuego lento.
- *Pelar* las patatas y hacerlas puré con ayuda del pisa-patatas
- Añadir al puré un poco de *mantequilla* y la nuez moscada.
- En un molde para el horno, echar la mitad del puré de patatas
- Luego, el sofrito de bacalao y, por último, una nueva capa de puré -añadir tantas capas como lo permita el alto del recipiente-
- Alisar bien todo el puré.
- Batir los huevos con una pizca de sal y cubrir el pastel con los huevos
- Con la ayuda de un tenedor, pinchar el pastel para que el *huevo* penetre.
- Echar el queso rallado por encima y cocinar en horno precalentado a máxima temperatura, entre 20 y 25 minutos.

- Retirar y servir.
- Al comprar bacalao, verifica que tenga consistencia firme y que esté lo más seco posible, que no presente zonas blandas ni enmohecidas
- El olor del pescado debe ser agradable y el *color* uniforme.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

- Quítale el germen.
- Si quieres, luego de pisar las patatas, puedes añadir un poco de leche al puré.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastal-de-bacalao-y-gambas>