

Pastel de cabracho

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Carne de cabracho: 500 g

Caldo de verduras: 2 L

Surimi: 60 g

Tostadas: 8 Unidades

Crema: 120 Ml.

Huevos: 4 Unidades

Pimientos: 2 Unidades

Tomate frito: 2 cdas.

Para la ensalada:

Cebolla:

Mix de lechuga:

Tomates cherry:

Pepinillos:

Para la salsa rosa:

Ketchup:

Mayonesa:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Vamos a cocinar la carne de cabracho en el caldo de verduras durante 5 minutos
- Retiramos y dejamos enfriar
- Cuando esté frío lo desmenuzamos.
- Por otro lado, en una batidora trituramos los huevos, el surimi, los pimientos, el *tomate*, la *crema* y la *manteca*
- Salpimentamos y mezclamos con el pescado desmenuzado.

- Vertemos la mezcla en un molde rectangular engrasado y llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 40 minutos.
- Mientras tanto, preparamos la salsa rosa, para ello mezclamos la *mayonesa* y el *ketchup* en un bol.
- Una vez que el pastel esté listo, dejamos enfriar y desmoldamos.

Para el emplatado

- En una fuente rectangular colocamos una cama de *lechuga*, unos tomates cherry, unos pepinillos y un poco de *cebolla* en juliana.
- Colocamos el pastel encima y acompañamos con la salsa rosa y unas tostaditas de pan.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-cabracho>