

Pastel de endibias

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 250 grs.

Manteca: 100 g

Agua fría: Cantidad necesaria

Tinta de calamar: 100 Sobres

Sal: Una pizca

Relleno

Sal: A gusto

Oporto: Cantidad necesaria

Aceite: 270 cc

Brótola: 250 g

Pasas de Uva: 40 grs.

Anchoas: 3 Filetes

Ajo: 3 Dientes

Pimienta: A gusto

Varios

Leche: 300 cc

Yema: 1 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Manteca: 50 g

Preparación de la Receta

Masa

- Corte la *manteca* fría en cubos.
- En un bowl mezcle la *harina* con la sal.
- Agregue la *manteca* y mezcle con la yema de los dedos hasta lograr una textura arenosa.
- Incorpore agua fría para terminar de unir los ingredientes y obtener una masa tierna.
- Cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 20 minutos.

- Tome un poco más de la mitad de masa.
- Espolvoree un film con *harina*, disponga la masa encima, espolvoree con un poco mas de *harina*, cubra con un film y estire con un palote.
- Tapice un molde cuadrado para horno.
- Bata ligeramente la yema.
- Elimine el exceso de los bordes y pincele con la yema.
- Seque en el horno caliente (180°C) durante 3 minutos.

Relleno

- Corte el pescado en cubos regulares.
- En una *cacerola* con leche y *manteca* cocine el pescado durante 5 minutos.
- Reserve.
- Remoje las pasas de uva en el *Oporto*.
- Desespine las anchoas y pique groseramente.
- Corte las endibias por la mitad en sentido longitudinal y elimine el corazón.
- Pique groseramente.
- Pele los dientes de *ajo*, corte al medio y elimine el brote.
- En un wok a fuego medio caliente el aceite.
- Agregue los ajos, deje *dorar* y añada las endibias.
- Deje cocinar a fuego bajo durante 25 minutos. Remueva de tanto en tanto.
- Condimente con sal y pimienta.
- Deseche los ajos.
- Agregue los trozos de pescado con el fondo de cocción.
- Integre los piñones, las anchoas y las pasas con parte del *oport*.

Armado

- Elimine el exceso de líquido del relleno.
- Estire el resto de masa de igual modo que la anterior.
- Rellene el molde, cubra con la masa y pincele con la yema batida.
- Cocine en el horno hasta que la superficie se vea dorada.

Presentación

- Sirva porciones individuales.

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