Pastel de Merluza, Gambas y Espárragos Trigueros



Ingredientes

Caldo de verdura claro: c/n
Espárragos trigueros blanqueados: 8 Unidades
Merluza: 500 Gramos
Perejil: 1 Manojo
Huevos: 3 Unidades
Gambas: 100 Gramos
Nata al 35%: 200 miliitros
Sal y Pimienta: c/n

Salsa

Alcaparrones: 1 Puñado
Hinojo: 1/2 Bulbo
Pan rustico: c/n
Vinagre de Módena: c/n
Eneldo fresco: c/n
Miel: 1 cda
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Cocer la merluza en el caldo.
- En un vaso americano triturar la merluza, con la *nata*, los huevos, el *perejil*, sal y pimienta.
- Mezclar con las **gambas** y verter sobre un molde rectangular engrasado.
- Cocinar durante 40 minutos en horno precalentado a 180 ºC.
- Picar en *brunoise* el *hinojo* y mezclar con los alcaparrones, los espárragos y el *eneldo*.
- *Condimentar* con sal, el *vinagre*, la miel y el aceite de oliva.
- Reservar.
- Cuando esté frío desmoldar y servir con la salsa y rodajas de pan.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-merluza-gambas-y-esparragos-trigueros