

# Pastel de pescado

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Filetes de pescadilla:** 2 Unidades

**Leche:** 1 Litro

**Clavo De Olor:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** Cantidad necesaria

**Cebolla:** 1 Unidad

**Atado de espinaca fresca:** 1/2 Unidad

**Leche:** 1 Taza

**Callos de vieyras:** 250 Gramos

**Filetes de lisa:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Papas Hervidas Con Piel:** 5 Unidades

**Manteca:** 1 Cucharada

**Puerro:** 2 Unidad

**Harina:** 2 Cucharada

**Cola Langostinos crudos:** 300 Gramos

**Camarones crudos enteros:** 250 Gramos

## Preparación de la Receta

- Cortar los filetes de pescadilla y lisa en trozos de 4 cm y cocinar en leche caliente con sal y *cebolla* en cuartos por 5 minutos
- Una vez *cocido* retirar el pescado y reservar la leche caliente
- Romper en trozos grandes y aplastar papas hervidas aún calientes
- *Condimentar* con sal, pimienta y aceite de oliva
- Rehogar en una olla con oliva y *manteca cebolla* picada y *puerro* en rodajas hasta que estén bien tiernos
- Agregar hojas de *espinaca*, sal, pimienta y cuando estén blandas las hojas incorporar *harina* y mezclar bien hasta cocinar un poco la *harina*.
- Añadir la leche caliente de a poco y revolver constantemente hasta formar una salsa blanca lisa y espesa.
- Incorporar el pescado *cocido*, *langostinos*, *vieyras*, *camarones* y mezclar bien
- Llevar esta preparación a una fuente para horno y acomodar por encima las papas rotas condimentadas
- Llevar a horno fuerte hasta calentar y *gratinar* las papas

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-pescado-2>