elGourmet

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