Pastel de pescado



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Morrón verde: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: 2 Ramitas
Filet de merluza: 600 gr.
Manteca: 70 gr.
Morròn rojo: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Crema de leche: 2 Cucharadas
Puré de papas: 500 gr.
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Cortar
- La *cebolla* y el *pimiento* en cubos grandes
- Agregar sal, pimienta y
- *Tomillo*
- Sofreír en una fuente para horno hasta que estén bien
- Tiernos
- Retirar
- Del fuego y colocar por encima una capa de filetes de merluza
- Tomar
- El puré listo al vacío y calentarlo en una olla con la *manteca*, *crema* y sal.
- Una vez todo integrado y cremoso, extenderlo encima del pescado
- Terminar
- Pincelando con un *huevo* por encima
- Hornear
- A 180 por 20 a 25 minutos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-pescado-3