Pastel de pescado con croute de pan y perejil

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para la croute

Perejil picado: 3 cdas.
Pan Lactal: 7 Rodajas
Manteca: 20 grs.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Cebolla pequeña: 1 Unidad

Para la cubierta de papa y queso crema.

Queso Crema: 1 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Papa cocida: 800 g
Manteca: 50 grs.

Para el pastel

Leche: 600 cc
Queso Gruyere: 50 g
Laurel: 1 Hoja
Manteca: 30 grs.
Camarones: 250 g
Ajo: 1 Diente
Filet de pescado: 750 grs.
Harina: 2 cdas.
Cebolla picada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para el pastel

- Mezclar leche, *ajo*, *laurel*, pescado, *camarones* y llevar al fuego por tres minutos.

- Retirar, colar y reservar el liquido, calentar una olla con la *manteca*, agregar la *cebolla*, rehogar hasta que la *cebolla* este traslucida.
- Agregar la *harina* revolver y cocinar por cinco minutos, agregar el liquido de coccion de los pescados, y seguir cocinando hasta que espese, retirar del fuego, agregar el queso, pescado, reservar.

Para la cubierta de papa y queso crema

- Hacer un pure con la *papa* y mezclarlo con la *manteca* el queso, salpimentar, reservar.

Para la croute

- Rehogar las cebollas, en aceite y *manteca*, hasta que transparenten, agregar la miga de pan procesada y sin cortesa.
- Cocinar hasta que la miga empieze a *dorar*, retirar, enfriar y agregar el **perejil**, reservar.
- Poner la mezcla de pescado en una fuente para horno, cubrir con la mezcla de *papa* y queso *crema*, espolvorear con la miga de pan, y llevar al horno por 25 minutos, servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-pescado-con-croute-de-pan-y-perejil