

Pastel de Pescado con Tostadas Crujientes



Ingredientes

Pastel

Caldo de pescado: 1 Litro

Mantequilla: c/n

Pan Rallado: c/n

Salsa de tomate: 300 MI

Vino Blanco: un Chorrillo

Huevos: 6 Unidades

Nata líquida: 200 cc

Pescado Blanco: 500 grs

Sal y Pimienta: c/n

Tostas

Laminas de masa filo: c/n

Mayonesa: 500 grs

Aceite De Oliva: c/n

Pimentón: c/n

Preparación de la Receta

- Poner a *hervir* el caldo de pescado y cocer el pescado en este caldo.
- Engrasar el molde con *mantequilla* y pan rallado.
- Batir los huevos y mezclar con la *nata*, la salsa de *tomate* y el vino blanco.
- *Sazonar* y mezclar con el pescado desmigado.
- Meter en el molde y poner al baño maría en el horno a 140 °C por 60 minutos aproximadamente
- Dejar enfriar en la nevera al menos dos horas y servir con la *mayonesa*.

Tostadas

- Cortar la pasta filo en rectángulos, y freímos en aceite a 180 °C.
- Retirar a papel absorbente y espolvorear con el *pimentón*.

Armado

- Presentar el pastel cortado en cuadraditos dentro de los rectángulos de pasta crujiente.

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