

Pastel de Pescado por Felicitas Pizarro

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Cebollas: 3 Unidades

Espinaca: 2 atados

Harina: 100 grs

Langostinos: 500 grs

Mantequilla: 100 grs

Salmón: 500 grs

Vieras: 200 grs

Eneldo: c/n

Filet de mero: 500 grs

Limones: 2 Unidades

Leche: 1 Litro

Papas: 2 kilos

Sal y Pimienta: c/n

Puerros: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocinar los papines y cortarlos en mitades
- Reservar.
- *Hervir* las papas con piel en agua con sal hasta que estén tiernas.
- Colarlas y romperlas un poco con un tenedor, *condimentar* con sal y pimienta y oliva
- Reservar.
- Calentar la leche en una olla junto con una *cebolla* con un clavo de olor.
- Agregar el mero y el *salmón* y cocinar por 5 minutos.
- Retirar el pescado y la *cebolla* de la leche.
- Picar los puerros y el resto de la *cebolla*.
- *Saltear* en una sartén con *manteca* hasta que transparenten.
- Agregar las hojas de *espinaca*.
- Incorporar la *harina* y mezclar con cuchara de madera.
- Volcar la leche caliente colada de a poco hasta formar una salsa blanca cremosa.
- *Condimentar* con nuez moscada, sal y pimienta .
- Agregar los pescados en trozos y los *langostinos* y vieiras.
- Llevar toda la mezcla a una fuente grande para horno y cubrir con las papas rotas.
- Hornear hasta que se doren las papas.
- Terminar con *eneldo* fresco picado y *jugo de limón*.