

Pastel de pescado y calabaza

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Filet de lenguado: 300 g

Nuez Moscada: Cantidad necesaria

Harina: 70 g

Ajo: 1 Diente

Filet de mero: 300 g

Parmesano rallado: 2 cdas.

Zapallo: 1 k

Manteca: 70 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Leche: 750 cm³

Zanahorias: 2 Unidades

Langostinos: 15 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Realizamos una salsa blanca

Para ello

- Fundimos la *manteca*, luego, agregamos la *harina* de a poco, evitando formar grumos hasta lograr un roux
- Añadimos la leche tibia y batimos enérgicamente sobre el fuego para que se espese bien
- Condimentamos con sal, pimienta y nuez moscada.
- Picamos la *zanahoria*, la *cebolla* de verdeo y el *ajo*
- Sudamos en una *cacerola* junto con un poco de aceite de oliva
- Luego, agregamos el pescado cortado en trozos junto con los *langostinos*.
- Cocinamos durante 3 minutos y volcamos en un bowl junto con la salsa blanca
- Incorporamos 2 cucharadas de parmesano rallado.
- Cortamos el *zapallo* al medio y cocinar con unas gotas de oliva en el horno hasta que este tierno.

- Llevamos a un bowl, agregamos una nuez de *manteca*, realizamos el puré y agregamos medio vaso de leche
- Condimentamos con sal y pimienta.
- Precalentamos el horno
- En una fuente para horno, colocamos en la base la salsa blanca y el pescado y cubrimos con el puré
- Espolvoreamos con azúcar rubia y cocinar durante 40 minutos aproximadamente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-pescado-y-calabaza>