

# Pastel de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Croquetas de arroz

**Sal:** A gusto

**Huevos:** 2 Unidades

**Leche:** 1/2 Taza

**Azúcar:** 1 1/2 cda.

**Aceite Neutro:** Cantidad necesaria

**Arroz blanco cocido:** 2 Tazas

**Harina:** 3 cdas.

### Pastel de pescado

**Papas:** 3 Unidades

**Mantequilla:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Guiso de filete de merluza:** 3 Tazas

**Pimentón rojo asado:** 1 Unidad

**Crema de leche:** 50 grs.

**Queso Parmesano Rallado:** 1 Taza

**Ajos asados:** 1 Cabeza

### Sopa de verduras

**Queso feta:** 150 grs.

**Caldo De Vegetales:** 1 L

**Ajo picado:** 4 Dientes

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Tomates asados:** 2 Unidades

**Almíbar de papelón:** A gusto

**Azúcar glass:** 1/2 Taza

**Cebolla asada:** 2 Unidad

**Miel:** A gusto

**Sal:** A gusto

**Zanahoria:** 100 g

**Apio:** 4 Ramas

**Ajo porro:** 2 Tallo

**Calabacín asado:** 200 g

**Cebolla:** 100 g

**Pimienta negra molida:** 1/4 cdita.

**Pimentón rojo asado:** 1 Unidad

# Preparación de la Receta

## Pastel de pescado

- Cocine las papas en abundante agua con sal hasta que estén tiernas, luego realice un puré, incorpore *crema* de leche, *mantequilla*, *ajo* y *pimentón* rojo asados, sazone con sal y pimienta, mezcle bien.

## Sopa de verduras

- Pele la *cebolla* y la *zanahoria* y corte ambos en cubitos.
- Corte el *apio* y el *ajo porro* en rodajas.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva dore la *cebolla* junto con la *zanahoria*, *apio* y *ajo porro*, luego incorpore abundante agua y cocine a fuego medio.

## Croquetas de arroz

- En un bowl coloque el *arroz cocido*, los huevos, *harina*, azúcar, sal y leche, mezcle bien.

## Armado

- Para el armado del pastel de pescado, tome una cazuela y coloque como base una capa de puré, luego una capa de guiso de pescado, nuevamente puré, guiso y termine con puré cubriendo por completo la superficie, espolvoree con queso parmesano rallado, proceda del mismo modo con el resto. Cocine en horno precalentado a 180°C hasta que el queso se gratine.
- Para el armado de la *sopa* de verduras, en una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo* picado, luego incorpore el *pimentón* rojo asado sin semillas, el *calabacín*, las cebollas y los tomates, todos asados, cocine unos minutos y agregue el caldo de vegetales, una vez que rompa hervor retire del fuego. Coloque las verduras en el vaso de la licuadora y licue, añada caldo de ser necesario, sazone con sal y pimienta y licue nuevamente.
- Para el armado de las croquetas de *arroz*, en una *cacerola* con abundante aceite neutro bien caliente fría las croquetas, con la ayuda de una cuchara tome porciones del *arroz* y fríalas hasta dorarlas, luego retire y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva el pastel de pescado, la *sopa* de vegetales con cubitos de queso feta y gotas de aceite de oliva y presente las croquetas de *arroz* en una fuente, decórelas con miel, espolvoree con azúcar glas y *almíbar* de *papelón*.

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