Pastel de pescado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Croquetas de arroz

Sal: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Leche: 1/2 Taza
Azucar: 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