Pastel de Pulpo y Merluza con Salsa Americana

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Germinados: c/n

Pastel

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Cebolla: 1/2 unidad
Hoja de laurel: 1 unidad
Merluza: 800 Gramos
Patas de pulpo cocidas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Huevos: 4 Unidades
Mantequilla: 20 Gramos
Nata para cocinar: 250 miliitros
Puerro: 1/2 unidad

Salsa americana

Gambas arroceras: 500 Gramos
Hebras de azafrán: c/n
Maicena: 1 cdta
Zanahoria: 1/2 unidad
Hoja de laurel: 1 unidad
Pimentón: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Pastel

- Cortar una de las patas de pulpo en rodajas finas y las colocamos en la base de moldes individuales de flan engrasados.
- Picar la *cebolla* y el *puerro* con la hoja de *laurel* y el *azafrán* y lo sofreímos en un poco de aceite de oliva hasta que quede dorado

- En un bol poner la otra pata de pulpo picada, la merluza cocida y desmenuzada y el sofrito de *cebolla* y *puerro*.
- En otro bol batir los huevos con la *nata* y *sazonar*.
- Incorporar esta mezcla al bol con la merluza y el pulpo.
- Introducir en el molde.
- Meter el molde en una fuente apta para horno y poner agua hasta la mitad del nivel del molde.
- Tapar el molde con papel aluminio.
- Cocinar a 200ºC, con el horno ya precalentado, 20 aproximadamente.
- Podemos comprobar que está hecho pinchando con un *palillo* el pastel hasta que éste salga limpio.
- Dejar enfriar dentro del molde y desmoldar en el plato de presentación.

Salsa americana

- En una olla sofreír las *gambas* en aceite de oliva mientras las machacamos.
- Añadir la *zanahoria* pelada y a trozos, la hoja de *laurel*, el *pimentón* y las hebras de *azafrán* y cubrir de agua.
- Dejar *hervir* 35 minutos y colar.
- Poner de nuevo este caldo en la olla y dejar hirviendo a fuego suave hasta que se reduzca a la mitad.
- Espesar con una cucharadita de almidón de maíz disuelto en agua fría.

Armado

- Barnizar un poco de la salsa sobre la superficie del pastel con una brocha de silicona.
- Decorar con unas hierbas o germinados y poner el resto de la salsa en una salsera.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-pulpo-y-merluza-con-salsa-americana