

Pie de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 200 grs.

Cebolla: 1 Unidad

Arvejas: 100 g

Huevos: 2 Unidades

Caldo: Cantidad necesaria

Bacalao desalado: 200 g

Perejil picado: 1 cda.

Puré de papas: Cantidad necesaria

Harina: 1 cda.

Leche: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pique el *ajo*.
- Corte el bacalao y el *salmón* en cubos.
- Bata los huevos, condimente con sal y reserve.
- En una sartén con *manteca*, rehogue la *cebolla*, agregue el *ajo* y la *harina*.
- Agregue el caldo caliente, la leche y el *jugo de limón* hasta formar una salsa blanca.
- Incorpore luego las arvejas, el *perejil* picado, sal y pimienta
- Al espesar agregue el bacalao y el *salmón*.
- Coloque en una fuente para horno y cubra con el puré de papas.
- Bañe con *huevo* batido y lleve al horno hasta *gratinar*.

Presentación

- Sirva caliente en el mismo recipiente que fue llevado al horno.

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