

Pie de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 200 grs. Puré de papas: Cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad Harina: 1 cda.

Arvejas: 100 g

Huevos: 2 Unidades

Caldo: Cantidad necesaria

Leche: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Bacalao desalado: 200 g **Ajo**: 1 Diente **Perejil picado**: 1 cda. **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.