

Canutillos de pastel de pescado

Descripción

Hoy la receta me la ha pasado una compañera del gimnasio. Lo bueno de esta receta es que hay cosas que podemos hacer de víspera o incluso dos días antes, como por ejemplo los canutillos de hojaldre (de víspera) o el bacalao cocido (incluso dos días antes). En esta receta sólo voy a hacer los canutillos rellenos. Vienen acompañados de gambas y salsa de pimiento, como decoración pero eso no lo voy a tocar.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 lámina de hojaldre. Ya sabéis mi favorita es la del Lidl. Salen unos 13 canutillos.
- * 300 gr de bacalao fresco.
- * 100 ml de salsa de tomate.
- * 100 ml de leche. La receta original lleva nata.

- * 3 lonchas de salmón ahumado.
- * 3 huevos.
- * 1/2 cebolleta mediana.
- * Aceite de oliva, laurel, sal, pimienta, perejil, un huevo para pintar.

Para la mayonesa:

- * 1 huevo.
- * 200 ml de aceite de oliva.
- * 1 cucharada de vinagre.
- * 1/2 diente de ajo pequeño.
- * Unas gotas de tabasco. Esta opción la podéis suprimir, a mi me gusta, para esta receta, un toque picante.
- * Pizca de sal y pimienta a gusto.

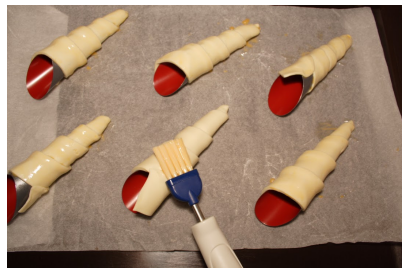
Preparación:

Al bacalao que le quiten la piel y las espinas en la pescadería. Lo limpiamos bien y lo cocemos en una olla con sal y una hoja de laurel. Se cocerá en unos minutos y reservamos.

Enharinamos un poco la encimera y estiramos en ella nuestro hojaldre, manteniendo su forma rectangular. Precalentamos el horno a 190°C, calor arriba y abajo. Cortamos unas tiras de unos dos centímetros de ancho y lo enrollamos en los moldes para meterlos al horno, presionamos el hojaldre contra el molde al empezar y al terminar, con el fin de que no se separen del molde.



Los vamos poniendo en una placa de horno, los pintamos con huevo para que queden brillantes, metemos en el horno durante 15 minutos o cuando el hojaldre este dorado. **Sacamos dejamos templar,** desmoldamos con cuidado y reservamos. **Este paso se puede hacer de vÃspera.**



Desmigamos el bacalao, aÃ±adimos las 3 lonchas de salmÃ³n cortado finamente, lo colocamos en un bol y cascamos los huevos, batimos un poco con una varilla. AÃ±adimos la salsa de tomate y la leche. Salpimentamos y volvemos a batir.





En una cazuela con un chorrito de aceite de oliva vertemos nuestra mezcla del bacalao y cocinamos hasta que se cuaje, sin dejar de remover. Cuando este cuajado lo pasamos a un colador y lo escurrimos, extendemos esta mezcla escurrida en una fuente y dejamos atemperar. Una vez templada, añadimos la cebolleta picada muy finamente.



Para la mayonesa: En un vaso batidor cascamos un huevo, vertemos el aceite de oliva, el vinagre y la pizca de sal, la pimienta deseada y el tabasco (opcional). Introducimos la batidora hasta el fondo y trituramos sin mover. Cuando empiece a emulsionar movemos poco a poco la batidora de arriba a abajo hasta que este todo bien ligado.



En un bol vertemos la mayonesa con la mezcla del bacalao y removemos. Rellenamos nuestros canutillos de hojaldre con esta mezcla, bien con una manga pastelera, o bien con una cuchara de postre, usamos la segunda.



Y tendremos un aperitivo de 10.



Categoría

1. Aperitivos

Fecha de creación

diciembre 22, 2014

Autor

admin

default watermark