



Pastel de merluza

Descripci3n

default watermark



Otras de esas recetas con las que podemos triunfar, se puede tomar frío, que para éstos calores viene de perlas o caliente. Acompañado de una ensalada es un men  o estupendo.

Enlaces de otros pasteles fríos y calientes:

[Pastel sencillo y fresquito](#), [Pastel de cabracho](#), [Pastel de merluza y gambas](#), [Quiche de calabacín con panceta \(bacon\)](#), [Quiche de verduras](#).

Ingredientes: **(Para seis personas).**

- 500 gr de merluza sin piel ni espinas. La parte del pez que m is os guste.
- 500 ml de leche evaporada.
- 2 rebanadas de pan de molde sin corteza. En éste caso la corteza se la quito yo.
- 1 cebolla mediana.
- 1/2 pimiento rojo mediano.
- 5 huevos.
- Mayonesa para decorar, aceitunas, yemas de esp rragos ! Opcional.
- Sal, pimienta, aceite de oliva.

Preparación:

Escogemos el molde (mejor si es alargado de 25 x 17 x 5 cm aproximadamente) y lo pincelamos con aceite de oliva, también lo podemos forrar con una tira de papel de horno a lo largo y que sobre por los lados, para desmoldar mejor. Reservamos.



Retiramos la corteza al pan, en caso de que tenga y reservamos.

Limpiamos el pimiento rojo, pelamos y troceamos en Juliana fina. Limpiamos la cebolla y la cortamos también en Juliana fina. Reservamos.



En una sartÃ©n amplia vertemos un chorro de aceite de oliva, llevamos al fuego y pochamos la cebolla el pimiento, sazonamos, removemos y una vez pochado retiramos del fuego, dejamos enfriar y reservamos.



En un vaso batidor amplio o jarra amplia echamos la cebolla y el pimiento pochados, el pescado crudo troceado, las rebanadas de pan picadas, los huevos, la leche evaporada, sal, pimienta y trituramos con la batidora.



Precalentamos el horno a 170Â°C, calor arriba y abajo.

Vertemos en el molde pincelado la mezcla para el pastel y lo colocamos en otro molde mayor con agua (la justa para que no entre en el pastel).



Horneamos a ba±o Mar±a, a 180Â°C, calor arriba y abajo, durante 60 minutos. Pinchamos con un palito de brocheta, si sale limpio lo tenemos, si no dejaremos un poco mÃ;s hasta que se haga.

Una vez cocido dejamos enfriar en el molde, a temperatura ambiente y lo metemos en la nevera tapado con film.

Para desmoldar, si es en frío, lo meteremos con el molde en agua caliente durante unos minutos, se desmoldará mejor. Decoramos cuando lo vayamos a consumir. La decoración es opcional y personal, cada uno a su gusto.



Consejo: Lo he hecho de vÃspera, (tambiÃ©n se podrÃa hacer con un par de dÃas de antelaciÃ³n) porque lo voy a consumir frÃo, en caso contrario lo harÃa en el momento y la decoraciÃ³n serÃa distinta, al ser caliente no pondrÃa mayonesa. Ya sabemos que el tiempo de horno depende de la potencia de cada uno.

SÃguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres.**

En la web: **www.masqpostres.es**

TambiÃ©n puedes mandarnos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?!

a nuestro correo electrÃ³nico: **hola@masqpostres.es**

Pero si prefieres recibir nuestras nuevas recetas al instante, puedes suscribirte pinchando en Â«SuscrÃbeteÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o desde tu mÃ³vil abajo a la izquierda.

CategorÃa

1. Aperitivos
2. Pescados y mariscos
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n

julio 16, 2018

Autor

admin