



Pastel frío de pescado y marisco

Descripción



Esta es otra de esas recetas «tuneadas», es decir, cojo una cosa de aquí, otra de allá? en fin lo que mas me gusta de cada una. Espero que os guste a vosotros también.

La verdad es que ahora con la llegada del verano, apetecen cositas frías para comer, que no nos hagan perder mucho tiempo en la cocina, que no necesiten horno, que se pueda tener hecha con anterioridad a su consumo?

Ya sabéis que si no os gusta alguno de los ingredientes que lleva, podéis cambiarlo, como hago yo.

Este pastel lo he hecho en un molde de los desechables de aluminio de 22 x 17 cm.

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- Pan de molde. La cantidad depende de las capas que queramos poner. La receta original lleva pan de molde sin corteza, a mi no me gusta, por lo que le he quitado yo la corteza.
- 200 gr de bonito en escabeche. O el que os guste.
- 100 gr de salmÃ³n ahumado.
- 200 gr de gambas. Yo he puesto congeladas, peladas.
- 80 gr de pimientos del piquillo. Es lo mismo enteros o en tiras. TambiÃ©n pueden ser rojos normales.
- 1/2 cebolleta mediana.
- 12 barritas de surimi.
- 5 huevos. 4 para el relleno y una de las yemas para decorar.
- Mayonesa, a vuestro gusto, para que ligue el relleno y decorar.

PreparaciÃ³n:

Ponemos a cocer los huevos enteros, con cÃ¡scara, en una olla con agua, que los cubra, durante 10 minutos. No los dejÃ©is mas porque la yema se oscurece. Una vez cocidos, pelamos y reservamos.

Vertemos agua en una olla y cocemos las gambas con un poco de sal, durante un minuto. Reservamos.

Escogemos el molde deseado. Como os he dicho al principio me he decantado por uno de aluminio desechable de 22 x 17 cm. Lo forramos con film transparente, que sobre bastante por los laterales, con el fin de envolver nuestro pastel con el despuÃ©s del montaje.





A 10 palitos de surimi, le quitamos la capa de color naranja y la reservamos para decorar. Y digo 10 porque son los que necesito, la cantidad dependerá de las medidas del molde.

Retiramos la yema cocida de uno de los huevos y la reservamos para decorar. Si vuestro molde es mas grande, dejaremos mas.

Troceamos **muy finamente** los ingredientes para el relleno. Desmigaremos muy bien también el bonito. Y los pondremos en un bol grande.



Vamos removiendo cada vez que añadamos un ingrediente nuevo.

Una vez picado todo, echamos la mayonesa, a mi no me gusta excederme con ella porque después me resulta un poco empalagosa. Os aconsejo que le pongáis lo justo para que los ingredientes se ligen. Mezclamos todo bien y pasamos al montaje de nuestro pastel.

Montaje:

Retiramos la corteza de las rebanadas del pan de molde (si es que la tiene) y vamos cubriendo, con ellas, bien el fondo de nuestro molde, procurando no dejar huecos sin pan.



default watermark

Con ayuda de una cuchara, vamos extendiendo el relleno de manera uniforme sobre las rebanadas de pan. No os quedéis cortos a la hora de poner relleno, es lo que hace jugoso al pastel.



Cubrimos el relleno con otra capa de pan (sin corteza), repartimos por encima otra capa de relleno y así sucesivamente hasta terminar con una capa de pan. Yo he puesto 4 capas de pan y 3 de relleno, la altura del pastel es a gusto.



default watermark

Terminado el montaje, tapamos nuestro pastel con el exceso de film, procurando que quede bien tapado. Pondremos peso encima de nuestro pastel (como vemos en la foto, dos cartones de leche, o lo que prefiramos) y metemos en la nevera como mínimo 4 horas antes de su consumo, aunque yo lo meto un día entero en la nevera.



Presentaci3n:

Sacamos el pastel del film y del molde y lo pasamos al plato o bandeja de presentaci3n. Para que no se nos manche la bandeja, ponemos 4 trozos de papel de aluminio entre el pastel y la bandeja (en los 4 laterales del pastel), de manera que cuando lo tengamos decorado, tiremos del aluminio y quede la bandeja limpia.



En la decoraci3n del pastel, puede volar la imaginaci3n, yo he optado por cubrir solo la superficie con mayonesa y colocar las partes naranjas del surimi y la yema reservada.



Pero, como digo siempre ¡Imaginación al poder!

Consejo: Este tipo de pasteles me gusta hacerlos la víspera de su consumo. Si no os gusta encontrar tropezos en el relleno, siempre podéis pasarlo por la batidora. Si lo queremos mas jugoso, tenemos varias opciones: poner mas mayonesa en el relleno, untar las rebanadas de pan por ambos lados con mayonesa o cubrir todo el pastel (superficie y laterales) con mayonesa. A vuestro gusto.

Visitanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Categoría

1. Aperitivos
2. Pescados y mariscos

Fecha de creación

junio 28, 2016

Autor

admin