

Pastel de merluza

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- merluza sin piel (500 g)
- 4 dientes de ajo
- cebolla (200 g)
- puerro (200 g)
- zanahoria (100 g)
- pimienta roja (100 g)
- pimienta verde (50 g)
- huevo (6 uds)
- tomate frito (250 g)
- nata (250 g)
- sal
- mayonesa

/ Preparación

Elaboración

- Asamos la merluza al horno, a 200º, con un poco de aceite de oliva y sal.
- Cortamos las verduras en mirepoix y las pochamos hasta que estén muy tiernas.
- Agregamos el tomate frito a las verduras y dejamos cocinar cinco minutos más. Retiramos del fuego y dejamos enfriar.
- Mezclamos la merluza (desmigada) con las verduras ya frías, la nata y el huevo. Sazonamos y trituramos hasta obtener una textura uniforme.

- Dispondremos la mezcla en un recipiente apto para el horno con el fondo forrado de papel sulfurizado. Cubrimos este molde con papel de aluminio y cocinamos 40 minutos a 180°. Quitamos el papel de aluminio y dejamos otros diez minutos ya destapado.
- Una vez que enfríe rompemos el pastel con la ayuda de un tenedor y agregamos mayonesa al gusto.