

PASTEL DE BONITO CON PIMIENTOS ASADOS Y ANCHOAS DE RAMOS

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

- 750 gr de Bonito (de lata / tarro de cristal)
- 350 gr de Tomate triturado
- 4 Huevos
- 300 ml de Nata líquida
- Sal
- Pimienta blanca
- Palitos de pan tostado
- 20 gr de Gelatina neutra
- 12 anchoas de Ramos
- 1 Bote de Mahonesa
- 1 Molde rectangular de unos 30x10 cm



PROCEDIMIENTO

- 1º) Colamos el bonito y retiramos el aceite.
- 2º) En un bol echamos todos los ingredientes, el bonito, el tomate, la nata, los huevos, la sal, la pimienta y la gelatina.
- 3º) Lo trituramos todo, untamos el molde de mantequilla y pan rallado, echamos el puding (mezcla triturada) de bonito y lo metemos en el horno a 180º durante 1 hora y cuarto.
- 4º) Pasado ese tiempo lo dejamos enfriar y lo guardamos 2 horas en el frigorífico.

PRESENTACIÓN

En un plato ponemos dos trozos de puding de bonito y lo acompañamos con unos pimientos asados y unas anchoas de Ramos, por último le ponemos dos palitos de pan tostado encima.