

Recetario

PASTEL DE CABRACHO

INGREDIENTES:

5 filetes de cabracho
10 gambas
6 varitas de cangrejo
6 huevos
1/2l de nata líquida
Sal
Una pizca de pimienta
Una cucharada de tomate



PASO A PASO:

Cocemos en agua y un poco de sal el Cabracho.

Una vez cocido lo dejamos enfriar un poco y lo desmenuzamos con cuidado ya que tiene espinas muy pequeñas.

Picamos las varitas y troceamos las gambas.

En un bol mezclamos todos los ingredientes y los batimos bien en la batidora o en la thermomix. Una vez que está bien batido que no queden trozos se pone en un molde y se introduce al horno a 170 grados durante 15 minutos.

Presentación:

Volcamos el molde en una bandeja, cortamos dos tiras del pastel y las ponemos en un plato, acompañamos de canónigos, tomate cherry, salsa mahonesa y salsa rosa en las esquinas y unos panecillos.

