

Pastel de pescado con langostinos

Ingredientes

- 1/4 kg de pescado.
- 1/4 L de nata líquida.
- 1/4 L de salsa de tomate.
- 1 copa de brandy.
- 8 huevos.
- Sal.
- Pimienta.
- 1/4 kg de langostinos pelados.

Elaboración

1. Limpiar de espinas el pescado y mezclar con todos los ingredientes menos los langostinos.
2. Batirlo todo en la batidora.
3. Untar un molde con mantequilla y pan rallado.
4. Verter la mitad de la masa.
5. Colocar los langostinos.
6. Añadir el resto de la masa.
7. Poner en el horno al baño María durante 1 hora a 180º.
8. Dejar enfriar, desmoldar y servir acompañado con salsa rosa.

From:

<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:

https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:mar:pastel_langostinos

Last update: **2025/12/25 13:05**

