

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Lucía Martíne



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

### Descripción:

### Ingredientes para 6 personas :

- 1 grande de Cabracho
- 100 g. de Gambas
- 6 Huevos
- 1 Cebolleta
- 300 ml. de Tomate frito
- 300 ml. de Nata líquida
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Harina
- 1 hoja de Laurel

### Preparación:

#### Paso 1

Parte el cabracho por la mitad y cuécelo en un cazo con abundante agua, una pizca de sal, la cebolleta y 1 hoja de laurel. Cuando empiece a hervir el agua, incorpora las gambas enteras. Cocínalas durante 2 minutos y sácalas a un plato. Cocina el cabracho 10-12 minutos más. Retira la carne del cabracho, trocéala y ponla en un bol. Pela y trocea las gambas e incorpóralas al bol. Mezcla bien. Casca los huevos en un bol. Añade la salsa de tomate y la nata. Salpimienta y mezcla. Incorpora el cabracho y las gambas y mezcla. Espolvorea un molde alargado con harina y unas gotitas de aceite y vierte la mezcla. Introduce el molde en una fuente más grande con un poco de agua (baño maría) y hornea a 180° C durante 35 minutos. Deja enfriar unas dos horas.