Pastel fresquito de rape

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 500 g de lomo de rape, sin espinas, limpio y troceado
- 3 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 800 ml caldo de verduras
- 200 ml nata para cocinar
- 2 claras de huevo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Llevar el caldo a ebullición y pochar el rape 5 minutos. Escurrir. Triturar el rape con una rebanada de pan,

tostada, las claras y la nata. Salpimentar. Forrar el molde con papel sulfurizado y disponer la mezcla dentro. Tapar con las dos rebanadas de pan restantes (cortarlas a medida del molde), pintarlas con aceite. Hornear al baño María durante 45 minutos. Dejar enfriar dentro del molde. Cuando esté totalmente frío, reservarlo en la nevera una noche. Desmoldar, cortar en rodajas gruesas y espolvorear con sal.