Pastel de merluza con salsa de menta

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de merluza
- 200 g de gambas
- 1 kg de mejillones
- 1 puerro
- 200 g de brécol
- 3 zanahorias
- 3 tomates
- 200 ml de nata
- 6 huevos
- 4 dientes de ajo
- Orégano
- Aceite
- Sal
- Menta fresca
- Pimienta molida

Preparación:

Paso 1

Trocea el puerro y las zanahorias, pocha a fuego medio hasta que estén tiernos. Añade la merluza troceada y las gambas, saltéalo ligeramente. Aparte bate 5 huevos con la nata, la sal y la pimienta, agrega el sofrito y continúa triturando hasta obtener una crema homogénea. Rellena un molde con la masa e introduce el brécol en ramilletes. Hornea al baño maría durante 40 minutos a 170ºC. Tritura el huevo reservado con la menta, añade poco a poco el aceite hasta que emulsione, sazona. Una vez emulsionado dejaremos de añadir aceite. Sofríe los ajos con los tomates troceados, sazona y añade el orégano, tritura. Cuece los mejillones al vapor durante 2 minutos. Sirve una base con el sofrito, dispón una porción de pastel encima y salsea con la mahonesa de menta. Decora con los mejillones.