

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - 1/2 k de pescado blanco
- - 200 g de almejas
- - 100 g de gambas
- - Un paquete de puré de patata
- - 200 ml de nata para montar
- - 30 g de mantequilla
- - 75 g de atún en aceite
- - 6 filetes de anchoas
- - 1 vaso de mayonesa
- - 6 cucharadas de ketchup
- - 1 limón y sal

Preparación:

Paso 1

Poner en un cazo el pescado, las almejas, las gambas, 3/4 l de a, una corteza de limón y una cucharadita de sal, cocerlo todo durante 10 minutos, escurrirlo y reservar el caldo. Preparar el puré de patatas con medio litro de caldo de pescado y la mantequilla. Añadir las almejas sin las conchas, las gambas peladas y cortadas en trocitos y las anchoas picadas y mezclarlo bien. Pasar por la batidora el pescado, el atún y la nata hasta obtener un puré fino y sazonarlo con sal. Forrar las paredes y la base de un molde con el puré y rellenarlo con la mezcla de pescado y atún. Cocerlo a horno medio durante unos 15 minutos y desmoldarlo. Servirlo frío, cubierto con la mayonesa mezclada con el ketchup.