



PASTEL DE MERLUZA Y LANGOSTINOS



i webosfritos



INGREDIENTES (6/8 personas)

1 kg de merluza congelada · 300 g de langostinos frescos · Agua · Sal · 1 hoja de laurel · 1 cebolla · 6 huevos ecológicos · 250 g tomate frito · Un poco de pimienta blanca

PARA LA MAYONESA

1 huevo ecológico · 300 g de aceite de oliva virgen extra · unas gotas de limón o vinagre

PARA LA SALSA ROSA EXPRES

Unos 250 g de mayonesa · 2 cucharadas de ketchup · 1 cucharada de zumo de naranja · 1 cucharada de brandy

**Necesitas un molde rectangular tipo cake*



ELABORACIÓN

- 1 *Precalienta el horno a 180°C, calor arriba y abajo. Forra un molde con unas tiras anchas de papel de hornear. Engrasa bien el molde para que el papel se sujete bien a las paredes.*
- 2 *Pon una cazuela honda con agua, la sal, una cebolla y el laurel. Cuando hierva, añade la merluza y deja cocer, unos 8 minutos. Saca el pescado a una bandeja y espera que enfríe.*
- 3 *Cuando puedas manipular la merluza, desmenúzala.*
- 4 *Pela los langostinos y trocéalos. Pon en una sartén antiadherente unas gotas de aceite de oliva virgen extra y pásalos durante unos segundos. Este proceso acentúa su sabor, pero no se deben quedar muy secos.*
- 5 *Pon los huevos en un cuenco y bátelos con unas varillas. Añade la nata, el tomate frito, la merluza y los langostinos, salpimienta y remueve.*
- 6 *Reparte la masa del pastel de merluza y langostinos dentro de los moldes.*
- 7 *Coloca el molde dentro de otro recipiente más bajo con agua, para meterlo en el horno al baño maría. Hornea durante unos 50-60 minutos.*
- 8 *Pasado este tiempo comprueba que está hecho pinchando con una aguja o brocheta: debe salir seca. Deja reposar un mínimo de 2 horas antes de desmoldar.*



LA MAYONESA CASERA

- 1 Echa el huevo y un poco de aceite en el vaso de la batidora, procurando no romper la yema. Es mejor que el huevo no esté frío: sácalo un poco antes del frigorífico.
- 2 Empieza a batir con la batidora. Mantenla bien abajo al principio, para ir la subiendo lentamente conforme vaya emulsionando. Baja y vuelve a subir, mientras añades poco a poco el aceite. Cuando esté emulsionada añade las gotas de limón o un chorrillo de vinagre, y vuelve a batir unos segundos. Prueba y reserva en el frigorífico.

TU SALSA ROSA

- 1 Prepara una salsa rosa. Pon la mayonesa en un cuenco, añade las 2 cucharadas de ketchup, la cucharada de zumo de naranja y la cucharada de brandy, y mezcla.

PARA TERMINAR

- 1 Una vez frío, desmolda tu pastel poniendo una bandeja por encima y dándole la vuelta a molde y bandeja a la vez: con el papel de hornear no te supondrá ningún problema.
- 2 Reparte la salsa rosa por la parte superior y los laterales del pastel. Puedes adornarlo con unas tiras muy finitas de cítricos: le dan un toque estupendo.

CONSEJOS

- 1 Yo uso unas colas de merluza estupendas que compro en el supermercado. Vienen con piel y espinas pero la encuentro más sabrosa que los filetes que venden sin piel ni espinas, perfectamente válidos para ocasiones en las que uno no se puede entretener en limpiar un pescado.
- 2 Para la mayonesa uso un aceite de oliva virgen extra de una variedad suave como la hojiblanca o la arbequina. Puedes hacerla con aceite de girasol si te apetece un sabor más neutro. La cantidad de aceite es orientativa porque depende mucho del tipo de variedad que uses. Tiene que quedar **muy espesa**, porque para hacer la salsa rosa hay que incorporarle ketchup, un poco de brandy y zumo de naranja, que aclaran la textura.
- 3 El tiempo de horneado es aproximado, ya que depende mucho del molde usado. Si usas un molde cuadrado bajo tardará un poco menos, pero personalmente, me gusta más con la altura de un molde rectangular tipo cake.

