

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Puding de pescado

6 personas



Tiempo:



Ingredientes

para el puding:

- 1 kg. de pescado cocido y desmigado
- ¼ l. de nata líquida
- ¼ l. de salsa de tomate
- 7 huevos
- Sal
- Pimienta negra

Preparación

del puding:

1. Precalienta el horno a 170°.
2. Unta el molde con mantequilla y pan rallado.
3. Bate los huevos con la montadora a velocidad 5 pero sin llegar a montarlos.
4. Añade tomate y sigue batiendo.
5. Añade la nata y sigue batiendo.
6. Al final, añade el pescado, la sal y la pimienta.
7. Colócalo en el molde y haz un baño maría al horno a 170° durante 1 hora.
8. Finalmente se acompaña con la salsa rosa.



Puding de pescado

Ingredientes para la salsa rosa:

- Mahonesa
- Mostaza
- Tabasco
- Salsa perrins
- Ketchup
- Zumo de naranja
- Brandy

Preparación de la salsa rosa:

1. Mezcla todos los ingredientes y reserva en la nevera hasta su utilización.