



Pastel de pescado

4 personas



Tiempo:



Preparación:
10 Mins

Tiempo de cocción:
45 Mins

Ingredientes:

Para la salsa:

- Cebolla, pelada y cortada en cuartos
- Rama de apio, picada
- Diente de ajo, pelado
- Puerro, picado
- Aceite vegetal
- Harina de maíz
- Agua
- Leche
- Pastilla de caldo de pescado
- Perejil fresco, picado
- Condimento

Para cubrir:

- Patatas
- Leche
- Condimento




Para acabar:

- Pescado fresco
- Gambas frescas



Método:




Fase 1: Preparación

1. Mezcla el agua con la harina de maíz en un bol pequeño para elaborar una pasta y añade a la leche.
2. Coloca la cuchilla.  Añade la cebolla, el apio y el ajo al bol y pica pulsando el botón de triturar  durante 15 segundos.
3. Sustituye la cuchilla por la pala de remover. 

Fase 2: Seleccionar el programa

Pulsa el botón olla. 

Fase 3: ¡Listo para cocinar!

1. Añade los puerros y el aceite al bol y pulsa el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar.
2. Cuando esta etapa haya finalizado, añade las pastillas de caldo de pescado, el perejil, la mezcla de leche y el condimento al bol. Pulsa el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar y ajusta el tiempo a 10 minutos. Para ajustar el tiempo, pulsar el botón  hasta alcanzar el tiempo que desee.

Fase 4: Para cubrir

Mientras se cocina la salsa, pela y corta las patatas en dados de 3 cm. Cuece las patatas en una olla con un poco de agua durante 15-20 minutos, a fuego medio.

Fase 5: Para acabar

1. Quita la piel al pescado y corta en trozos de 3 cm. Coloca el pescado y las gambas en una fuente refractaria de 20 x 10 x 8 cm. Pica el eneldo y añádelo a la salsa. Rocía el pescado y las gambas con la salsa.
2. Escurre las patatas y añade la mantequilla y la mezcla de leche al puré. Esparce por encima de la salsa del pescado. Hornea en el horno precalentado a 180 °C durante 20-25 minutos.