

Pastel de merluza

**Nombre de la receta**

Pastel de merluza

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Media

Personas

8

Alérgenos**Descripción**

Pastel de merluza al horno

Ingredientes

- 1/2 Kilos de merluza limpia sin piel ni espinas
- 5 huevos
- 2 cebollas grandes dulces
- 100 mililitro de brandy
- 50 mililitro de leche
- al gusto de sal

- al gusto de pimienta
- 25 gramos de mantequilla
- 4 cucharadas soperas de salsa de tomate
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra

Pasos

1 En primer lugar pelamos las cebollas, las picamos finitas y las ponemos a pochar en una sartén grande con el aceite. Sazonamos la cebolla.



2 Mientras se va pochando la cebolla, cortamos la merluza en dados y lo salpimentamos. Cuando la cebolla está dorada, añadimos el pescado. Mezclamos bien y lo cocinamos un par de minutos.



3 Ahora añadimos el brandy y lo flambeamos para quitar el alcohol.



4 Cuando se haya evaporado un poquito el brandy, añadimos el tomate y removemos bien.



5 Cocinamos todo junto durante 2 o 3 minutos. Apartamos y esperamos a que se temple.



6 Por otra parte, en un recipiente, batimos los 5 huevos con la leche y una pizca de sal. Añadimos el pescado con la cebolla y mezclamos bien.



7 Ahora preparamos el molde donde vayamos a hacer nuestro pastel. Para ello derretimos la mantequilla y untamos con ella bien todo el molde. Ponemos en el fondo una tura de papel de horno bien larguita para que nos sobre y podamos luego tapar la mezcla.



8 Ya solo nos queda, verter la mezcla en el molde y tapar por encima con el papel de horno que nos ha sobrado en los laterales. Si queremos podemos poner otro trozo encima. Lo metemos al horno durante unos 40 minutos a 180 grados.



9 Cuando esté lo dejamos enfriar, desmoldamos y ya podemos servirlo. Ya tenemos lista nuestra receta, que podemos comer caliente o frío.



Observaciones o consejos

Si nos sobra, podemos utilizar el molde para guardarlo.

Autor

Matilde Linares