

Pastel de merluza



**Nombre de la receta**

Pastel de merluza

**Tiempo**

1 Horas

**Dificultad**

Media

**Personas**

8

**Alérgenos**

Huevo  
 Pescado  
 Leche  
 Sulfito

**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