



PASTEL DE MERLUZA Y LANGOSTINOS CON LACTONESA

Ingredientes (para 4-6 personas):

- 400 g rodajas de merluza
- 3 huevos
- 200 g langostinos cocidos
- 250 ml nata líquida/leche evaporada
- 70 g salsa de tomate frito
- Sal
- Pimienta negra
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen

Para la lactonesa

- 1 cucharada de vinagre de jerez
- 50 ml leche
- 100-150 ml aceite

Elaboración:

1. Cocer las rodajas de merluza en agua hirviendo con sal y una hoja de laurel durante 3-4 minutos.
2. Escurrir, dejar enfriar y desmenuzar eliminando piel y espinas.
3. Pelar los langostinos desechando cabeza y carcasas.
4. En un bol colocar el pescado desmigado, los langostinos cortados en 3-4 trozos, los huevos, la nata líquida/leche evaporada, sal, pimienta negra y salsa de tomate frito.
5. Triturar hasta obtener una crema densa pero lisa y sin grumos.
6. Verter en un molde de silicona de 24 cm.



7. Hornear al baño maría a 185°C con calor arriba y abajo, en posición media del horno durante 35 minutos o hasta que el pastel esté cuajado.
 8. Sacar del baño maría y dejar enfriar a temperatura ambiente para reservar posteriormente en la nevera durante 4-6 horas hasta que esté completamente frío.
 9. Para preparar la lactonesa poner la leche y la mitad del aceite en un vaso batidor y proceder exactamente igual que para hacer mayonesa.
 10. Cuando la emulsión inicial se haya formado añadir el resto del aceite en hilo sin dejar de batir.
 11. Incorporar la sal y el vinagre y mezclar hasta conseguir la textura deseada.
 12. Desmoldar el pastel bien frío y servir acompañado de la lactonesa, una ensalada variada y unas rebanadas de pan tostado ¡¡Está deliciosooo!!
- * Se puede sustituir la merluza por otro pescado blanco en la misma proporción.*
- * Es muy importante desmoldar cuando esté bien frío para que no se rompa.*
- * Con la lactonesa se evita el riesgo qu presenta consumir huevos crudos en verano.*