

LA RECETA

Pastel de gambas y lucio de san Francisco

CREACIÓN

22_09_2020



Ingredientes para 6 personas:

500 gr. de filetes de lucio

200 gr de colas de gambas sin cáscara

2 cebollas cortadas en dados

2 dientes de ajo picados

Medio vaso de vino blanco seco

Medio vaso de nata

6 huevos

1 cucharada de cebollino seco

1 cucharada de estragón seco

2 cucharadas de aceite de oliva

Sal y pimienta

Sofreír la cebolla y el ajo en el aceite de oliva durante 3 minutos. Cuando la cebolla esté transparente, añadir el vino y cocinar otros 3 minutos. Añadir los filetes de lucio cortados en pequeños trozos. Cocinar durante 2-3 minutos. Retirar del fuego, sazonar con sal y dejar enfriar.

Mientras tanto, batir los huevos, añadir la nata, las hierbas y salpimentar. Aplastar el lucio con un tenedor y añadirlo a la mezcla que acabamos de preparar. Añadir también las colas gambas crudas enteras. Mezclar todos los ingredientes con cuidado.

Forrar un molde rectangular con papel de horno y verter la mezcla.

Cocinarlo en el horno precalentado a 200°C durante 35-40 minutos.

Dejar enfriar y servir el pastel tibio o frío, cortado en rodajas y acompañado con una pequeña ensalada.

* En la receta original también había nueces y pan rallado, pero encuentro el sabor "difícil" para los paladares de hoy en día. (L.M.)