

RecetaKA

TERRINA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO

Ingredientes para 8 personas: 300 g de filetes de merluza / 8 gambones / 4 huevos / 250 ml de nata / 2 cucharadas de sofrito de tomate / Sal / pimienta y pimentón

Salsa: Las cabezas de los gambones / un puerro picado / un diente de ajo / vino blanco / sofrito de tomate / una cucharada de harina / 2 vasos de caldo de pescado



LACTEOS



HUEVOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



CONTIENE GLUTEN

Elaboración

1. Triturar el pescado y los gambones con el huevo, la nata, el tomate, el pimentón, sal y pimienta.
2. Añadir en un molde y hornear al baño María a 170º grados una hora.
3. Templar y desmoldar
4. Para la salsa, dorar las cabezas del marisco, añadir la verdura picada y rehogar el conjunto
5. Añadir la harina dejar cocinar durante 5 minutos e incorporar el vino. Dejar reducir
6. Añadir el tomate y el caldo, dejar cocinar 10 minutos, triturar y colar
7. Servir el pastel fileteado y la salsa aparte