

# // Budín de pescado

Con pesto de tomate seco y albahaca (4 porciones)

> por Madame Papín

Pescados  
y mariscos  
argentinos

19



#e19comepescado



## INGREDIENTES

- › 700 g de filet de merluza (u otro pescado blanco)
- › 2 cebollas
- › 1 diente de ajo
- › 3 huevos
- › 100 g de perejil
- › 100 g de albahaca
- › 150 g de tomates secos
- › 4 cdas. de aceite
- › Sal y pimienta (a gusto)



## INSTRUCCIONES

Separar las yemas de las claras. Cortar el pescado en cubos, a cuchillo. Picar las cebollas y agregar al pescado, junto con la sal y pimienta a gusto, el perejil y las yemas.

Batir las claras a punto nieve, incorporarlas en la preparación con suavidad para que quede como suflé.

Volcar en una budinera recubierta con papel aluminio, para que no se pegue.

Cocinar en horno a fuego medio 180°, en baño María por 35 minutos.

### Pesto:

Hidratar los tomates secos en agua, mínimo 3 horas antes de iniciar la preparación. En un recipiente colocar el aceite, los tomates ya hidratados, la albahaca, el ajo, la sal y la pimienta y procesar con un mixer o robot de cocina. Una vez cocido el budín retirar del horno, decorar con el pesto y servir.



ESCANEÁ



PARA MÁS INFO