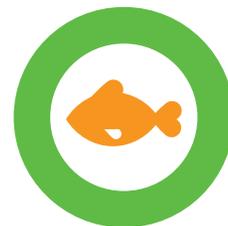


// Pastel de pescado

Para 50 porciones

Recetas de Madame Papín



INGREDIENTES



5 kilos de pescado



2 kilos de cebolla



Aceite



Perejil



Sal



Puerro



Tomates



Papa, batata y zapallo (10 kilos entre todos)



Zanahorias



Apio



Orégano



PREPARACIÓN



Cubierta

Lavar las papas y las batatas y hervirlas con su cáscara, colar, enfriar y cortarlas no muy gruesas. Lavar y cortar el zapallo en cubos y hervirlo sin tirar las semillas. ¡Tratemos de tirar la menor cantidad de alimento posible!



Relleno

Dorar en poco aceite cebolla, puerro, apio y zanahorias todo cortado no muy pequeño. Agregamos poca sal, orégano y el pescado. Doramos de ambos lados y dejamos que empiece a desarmarse. Entonces llegó el momento justo para invitar a los tomates cortados de la forma que te haga más feliz. ¡Listo! Dejamos que todos se hagan amigos y cocinen aproximadamente 30 minutos.



Armado

Para armar este pastel podemos usar una placa de horno o una gran sartén. Tenemos las papas, batatas, zapallos hervidos y cortados con su cáscara. Poco aceite en el fondo de nuestro recipiente y acomodamos rodajas de papa, batata y los

cubos de zapallo, armando un lindo y gordi colchón. Ahora rellenamos con una generosa capa de nuestro relleno y por último tapamos con el resto de cubierta. Dorar en horno fuerte por algunos minutos o calentar en la sartén tapada. Si tenemos perejil fresco, lo picamos de tallo a hoja. ¡Sí, no me tiren los tallos de perejil nunca más! Mezclamos con un poquín de aceite y pintamos al salir del horno. ¡Panza llena, corazón casi contento!



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina