Receta de Budin De Pescado Con Mayonesa

22 Abr 2014

Buenos días, ya estaréis pensando en nuevas actividades para el fin de semana, así que aquí os dejo esta receta de Budin de Pescado para que la preparéis si os apetece.

Ingredientes

- Filetes de merluza o rosada sin espinas (unos 600gr.)
- Cebollas (una grande o dos pequeñas)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Perejil
- Aceite de oliva
- Aceitunas sin hueso (una bolsa)
- Huevos (cinco)
- Sal y pimienta negra
- Pan rallado

Modo de Preparación

1. En una sartén con aceite de oliva, echar la cebolla bien picada y los ajos también picaditos y freír hasta que esté blandito, sin que se dore demasiado
2. Añadir el pescado partido en trocitos pequeños, echar un poco de sal, pimienta y perejil picado y dejar que se vaya haciendo, removerlo de vez en cuando
3. Echar las aceitunas troceadas no muy pequeñas y remover
4. Retirar del fuego y echar tres o cuatro cucharadas de pan rallado y los huevos a medio batir. Mezclar bien
5. En un molde apropiado y untado de aceite y pan rallado, volcar toda la masa y cubrir con papel albal o papel de hornear
6. Precalentar el horno a 170 Grados e introducir el molde con la masa, dentro de otro más grande con un poco de agua y dejar que se haga al baño maría unos 20 minutos aproximadamente
7. Sacar del horno y cuando se enfríe un poco, volcarlo con cuidado en una fuente plana y cubrirlo con mayonesa casera
8. Si queréis podéis dejarlo en el frigo y tomarlo al día siguiente frío. También estará muy rico