Receta de Pastel De Pescado Fresco

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es una forma diferente de tomar pescado y resulta un plato exquisito en las comidas o cenas de verano.

Ingredientes

- Merluza, gambas, salmón, palitos, langostinos.....lo que prefiráis mezclar (medio o un kg.)
- Tomate frito con cebolla (medio vaso o uno)
- Nata de cocinar (200ml.)
- Huevos (tres o cuatro)
- Sal y pimienta
- Nuez moscada

Modo de Preparación

1. Poner todos los Ingredientes: en el vaso de la batidora
2. Mezclar bien y añadir sal y pimienta al gusto
3. Volcar la masa en un molde y presionar para que compacte
4. Dejar enfriar en el frigorífico
5. Desmoldar con cuidado y adornar a vuestro gusto y....buen provecho!!!