



# Pastel de Trucha

## ***Ingredientes para 4 personas:***

- 1 Trucha
- huevos
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharón de salsa de tomate
- un poco de pan rallado
- 1 cucharadita de pimienta
- 4 tomates
- Para el caldo: 1 cebolla, 3 zanahorias, 2 puerros, 1 hoja de laurel, 1 vasito de vino blanco, sal, granos de pimienta negra, 1 tomate...

## ***Elaboración***

### **Paso 1:**

Se prepara un caldo corto, con los ingredientes señalados.

### **Paso 2:**

Se cuece el trucha en el caldo, durante 5 minutos. Luego se limpia, se le quitan las espinas y la piel, se desmiga y se reserva.

### **Paso 3:**

Se hace una salsa de tomate, a fuego lento y se reserva.

### **Paso 4:**

Se baten los huevos, se añade un cucharón de salsa de tomate y el trucha desmigado. Se remueve bien.

### **Paso 5:**

Se unta el molde con mantequilla y se espolvorea con el pan rallado.

### **Paso 6:**

Se echa el huevo con la mezcla en el molde y se pone en el horno, al baño maría durante 1/2 hora, a 250°.

### **Paso 7:**

Transcurrido ese tiempo, se saca del horno y se deja enfriar.

### **Paso 8:**

Cuando esté frío se desmolda y se sirve.