



Receta: Restaurante Puerta Real

38

Pastel de trucha glaseado con muselina de ajo

Ingredientes: para 4 personas

600 g de trucha
100 g de cebolla
2 ajos
150 g tomate maduro
25 cl de nata
10 cl de aceite de oliva
4 huevos
pimienta
sal

Para la muselina de ajo:
1 huevo
20 cl de aceite de girasol
2 ajos
sal

Dificultad: **media**



Precio: **bajo**



Tiempo preparación:

 **90 minutos**

Menú para Celíacos:
apto

Pastel de trucha glaseado con muselina de ajo

Modo de elaboración

Limpiamos la trucha de pieles y espinas, la cortamos en dados y la reservamos. Cortamos el ajo pelado y la cebolla en brunoise fina, aromatizar el aceite con el ajo y seguidamente añadir la cebolla hasta estar pochada. Escaldamos los tomates, les retiramos las pepitas, le cortamos en concasé fino, añadimos a la cebolla. Dejamos cocer e incorporamos la trucha, salpimentamos y, una vez cocido, lo retiramos. Llevamos a ebullición la nata, paralelamente batimos los huevos. Mezclamos el sofrito de trucha con la crema de leche y los huevos, y trituramos todo con la batidora y salpimentar.

Rellenamos los moldes y lo tapamos con papel de aluminio. Dejamos cociendo al baño maría o en horno de vapor, una cocción a 100° entre 45 ó 60 minutos. Retiramos y dejamos enfriar. Desmoldamos el pastel en frío y lo cortamos en dados. Preparamos la muselina de ajo con ayuda de unas varillas, o batidora, semimontar el huevo con el ajo majado, incorporamos el aceite hasta que esté emulsionado y cremoso y probamos de sal. Napamos los dados de pastel con la muselina y glaseamos con el grill del horno.



Sugerencias del cocinero

Restaurante Puerta Real: Podemos utilizar cualquier otro pescado que nos guste, como típicamente se hace con cabracho.



Sugerencias del pescadero

Se puede conseguir durante todo el año, entera o fileteada, ya que es un producto de piscifactoría. Su precio se mantiene todo el año.

Valores nutricionales de la Trucha

Proteínas (g/100 g)	Grasas (g/100 g)	Calorías (Kcal/100 g)
17,60	2,85	105,00