

MILHOJAS DE MOUSSE DE PESCADO BLANCO Y TEJAS DE QUESO MANCHEGO



INGREDIENTES

700 g lomos merluza
limpios piel y espinas
1 cebolla
1 hoja laurel
400 g leche
40 g mantequilla
40 g harina
3 huevos
3 hojas gelatina
Sal, pimienta
Cebollino fresco

TEJAS MANCHEGAS

300 g queso manchego en polvo

Perejil picado

CREMA AZAFRÁN

2 puerros

4 vieiras

150 g vino blanco seco

Caldo pescado

200 nata líquida

Hebras de azafrán

MODO DE HACERLO

Hervir el pescado limpio con las espinas, la cebolla, el laurel durante 8-10 minutos. Dejar enfriar dentro del caldo.

Desmenuzar el pescado con un tenedor.

Hacer una bechamel con la mantequilla, la harina y la leche. Agregar parte del caldo de pescado hasta formar una crema.

Hidratar las hojas de gelatina y añadir a la crema anterior cuando aún esté caliente.

Separar las claras de las yemas y agregar éstas a la mezcla de bechamel y gelatina.

Incorporar el pescado desmenuzado y entibiar.

Montar las claras a punta de nieve e incorporar con movimientos envolventes. Terminar de enfriar y meter en manga pastelera.

TEJAS DE QUESO MANCHEGO

Formar montoncitos de queso manchego rallado sobre una bandeja de horno con papel antiadherente. Hornear a 170 hasta que se fundan. Antes de que se haga del todo, espolvorear con el perejil picado. Retirar del horno y enfriar.

CREMA DE AZAFRÁN

Picar muy finamente el puerro y estofar en una sartén con un poco de aceite de oliva.

Dorar en la misma sartén las vieiras, añadir el vino blanco, reducir y reservar.

En un cazo poner a calentar la nata con las hebras de azafrán y un poco de caldo. Agregar a los puerros y seguir cocinando hasta que se forme una crema suave y sedosa. Incorporar las vieiras troceadas.

Introducir la mezcla de pescado en una manga pastelera. Intercalar las tejas de queso y perejil con el pescado hasta formar un milhojas.

Servir acompañado de la crema de azafrán y decorar con el cebollino picado.

VARIANTES

Se pueden utilizar muchas variantes de pescado como rape, lubina, dorada, salmón. También se pueden mezclar con langostinos, mejillones, gambas, cangrejo.

La mousse de pescado se puede montar en un aro y dejar cuajar para darle forma.

Sustituir las tejas de queso y perejil por jamón, cecina y mezcla de varios quesos.

CONSERVACION

El pastel de pescado se conserva en nevera 3-4 días. Una vez montado, se recomienda su consumo rápido para que la teja no se humedezca.

Conservar las tejas en un recipiente hermético