

## **PASTEL BICOLOR DE MERLUZA Y LANGOSTINOS CON SALSA DE MEJILLONES Y CURRY**



### **INGREDIENTES**

#### **PASTEL DE MERLUZA Y LANGOSTINOS**

200 g filete de merluza sin piel, ni espinas

100 g de langostinos

2 huevos grandes

120 ml nata

Sal y pimienta

#### **PASTEL DE MERLUZA Y ESPINACAS**

100 g hojas de espinaca congeladas

200 g filete de merluza sin piel, ni espinas

2 huevos grandes

120 ml nata

Sal y pimienta

2 filetes de merluza sin espinas, ni piel

10 langostinos pelados limpios

500 ml caldo de pescado

Mantequilla

Pan rallado

#### **SALSA DE MEJILLONES Y CURRY**

250 g mejillones limpios

1 chalota

80 ml nata

1 cucharadita curry

150 ml vino blanco

Aceite de oliva

Sal y pimienta negra

Pimienta de Cayena

## **MODO DE HACERLO**

### **PASTEL DE MERLUZA Y LANGOSTINOS**

Poner el caldo a hervir. Cocer la merluza durante 3 min. Retirar. Meter los langostinos y cocer 1 min. Retirar. Por último cocer las espinacas 3 min , retirar. Y escurrir muy bien.

Reservar 2 filetes y 10 langostinos .

Ecurrir bien la merluza y las langostinos y triturar en batidora junto con la nata, los huevos. Salpimentar .

### **PASTEL DE MERLUZA Y ESPINACAS**

Ecurrir muy bien las espinacas. Triturar junto con la merluza, nata, y huevos. Salpimentar

Untar un molde de mantequilla y cubrir con pan rallado.

Rellenarlo formando una primera capa con la mezcla de espinacas y los filetes de merluza restante y los langostinos. Agregar con cuidado la mezcla de langostinos.

Tapar y hornear en baño María 160° una hora, o está que esté firme. Dejar enfriar y desmoldar.

### **SALSA DE MEJILLONES Y CURRY**

Calentar dos cucharadas de aceite en una cazuela y sofreír la chalota picada.

Añadir el curry en polvo, los mejillones y el vino, dejar reducir, añadir la nata y llevar a hervor. Triturar y colar. Agregar pimienta de Cayena a gusto y salpimentar.

Servir el pastel acompañado de la salsa de mejillones y curry.