

Pastel frío de pescado (vídeo)

Escrito por Paloma -

Martes, diciembre 20, 2016



Recuerdo cuando mi madre hacía su espectacular [pastel de merluza](#), cuya receta ya os presenté hace tiempo. Era un plato que nos encantaba en casa, pero lo hacía muy pocas veces, quizá porque al servirse frío hay que dejar pasar un tiempo desde su elaboración, y con cuatro renacuajos en casa no creo que le diera mucho tiempo de esperar, la verdad.

En la intro de aquella entrada, os comenté que había preparado otro pastel con receta propia, que nunca llegué a subir al blog. Se trata de este **pastel frío de pescado**. No es que descubra nada nuevo culinariamente hablando, como podéis ver. Es más una variante del de mi madre, pero resulta diferente: con más sabor a mar y una textura más delicada (recordemos que el otro lleva patata y ese ingrediente cambia mucho el resultado).

Y recordando recordando, volviendo la mirada hacia atrás y dando una ojeada rápida a todo lo que ha llovido desde aquellos días que hoy parecen tan lejanos, de repente me doy cuenta de lo rápido que pasa todo. La vida entera. Un suspiro.

Sin embargo, y al mismo tiempo, no se pierde, sino que permanece formando parte de nuestro presente:

no podríamos ser como somos sin haber experimentado cada uno lo que quiera que sea que haya vivido hasta ahora, sin haber conocido a las personas con las que hemos tenido el privilegio de compartir algo de nuestra existencia, sin haber sentido el paso del tiempo en nuestro cuerpo, sin haber aprendido, sin habernos equivocado... somos lo que somos y quienes somos gracias a cada sentimiento, pensamiento, reacción, aprendizaje, error, paso, mérito, triunfo, derrota y decisión que nos ha traído hasta el momento presente.

Por eso, llegando al [solsticio de invierno](#), que este año será mañana día 21, a las 10,44 h, donde tiene lugar la noche más larga del año (en el Hemisferio Norte), la Naturaleza parece que nos invita a recogernos, a reflexionar, a interiorizar, a valorar... y si aceptamos esa invitación, con seguridad nos sentiremos empujados a **AGRADECER**.

Se acerca la Navidad. Solo faltan 4 días para Nochebuena. De las 47 Nochebuenas que he pasado ya en este suspiro de vida, ninguna ha sido igual y ninguna me ha dejado indiferente.

Cada día nos regala una oportunidad para disfrutar de estar vivo. Agradezco al Universo cada regalo recibido y celebro que por fin una vez más la Luz empieza a ganar terreno a la noche. Una vez pasada la noche más larga, el sol comenzará a acercarse de nuevo a la Tierra. Y con él, el calor y la vida.

Este pastel de pescado es una opción como segundo (después por ejemplo de una buena [crema morada de marisco](#)) para reunirnos en una de nuestras mejores ocasiones al año para “hacer familia”: **Nochebuena y Navidad**.

[Con esta receta participo en el Reto de “Christmas Time” de la comunidad Cocineros del Mundo en G+](#)

Recuerda: agradece cada cosa, con humildad y amor, porque de ese modo la Vida será generosa contigo.

Receta Pastel frío de pescado

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 6 raciones)

400 g de filetes de merluza congelada

500 ml de leche (la que solamos consumir: de vaca, soja, avena...)

200 ml de nata

Sal, pimienta y eneldo al gusto

200 g de surimi (palitos de cangrejo)

350 g de salmón (fresco o congelado, pero sin espinas ni piel)

3 huevos

1 par de cucharadas de mayonesa para pintar el pastel

Lechuga para servir como fondo de plato



Preparación

Ponemos la merluza troceada a remojo dentro de la leche para que se vaya descongelando.

Mientras, troceamos la mitad de los palitos a rodajas de medio centímetro más o menos.

Preparamos el salmón. Tanto si es fresco como congelado, debemos asegurarnos de que no tenga espinas ni piel. Si la tuviere, hay que quitarla. Reservamos.

Preparamos el baño maría: Un recipiente grande para introducir posteriormente en él nuestro molde de Plumcake donde cocerá nuestro pastel de pescado. Dicho recipiente debe estar lleno de agua, que llegue a la altura del Plumcake sin que nunca rebase el borde cuando esté lleno. Introducimos al horno a máxima potencia el recipiente con agua para que vaya calentando. El agua deberá hervir para cocer luego el pastel.

Entonces, sacamos de la leche la merluza. Reservamos la leche y ponemos la merluza en un recipiente junto con la nata, sal, pimienta y eneldo. Trituramos con la batidora hasta obtener una pasta homogénea y lo más fina posible.

Ponemos en el molde de Plumcake forrado de papel vegetal esta pasta, la repartimos bien y sobre ella disponemos los trozos de surimi que teníamos ya cortados. Reservamos.

Por otro lado, trituraremos en un recipiente el salmón, los huevos y la leche reservada después de haber descongelado la merluza. Hay que asegurarse de que queda deshecho.

Derramamos este preparado sobre las otras capas de merluza y surimi. Veremos que –a diferencia de la primera capa de merluza- ésta de salmón está muy líquida. Es así. Consiste en un híbrido entre flan y mousse, que cuajará con el calor.

Cubrimos todo el pastel con el papel vegetal sobrante a modo de envoltorio. Sobre la superficie de papel vegetal, pondremos papel de aluminio. De ese modo, nos aseguramos de que el papel no se queme, ya que el horno está muy fuerte y lo hemos dejado por arriba y por abajo.

Introducimos dentro del agua del baño maría con cuidado de no quemarnos (ya estará hirviendo posiblemente) y lo dejamos a la misma temperatura unos 10 min. Luego, bajamos la temperatura a 200°C y mantenemos dentro del horno otros 20 minutos más.

Para saber si está hecho, lo pincharemos con un pincho. Si sale seco, es que está listo.

Sacamos el pastel del horno, con mucho cuidado. Dejamos enfriar un poco para poder cogerlo y lo escurrimos, permitiendo que caiga por un lado del molde el agua del fondo. Es normal que haya agua. Vamos a dejar que caiga toda la posible y en cuanto lo tengamos frío del todo, lo metemos en la nevera unas horas, dentro del mismo molde. Ahí terminará de soltar agua. Cuando lo desmoldemos y lo pasemos a un plato, dejamos escapar lo que quede de líquido y listo!

Para servir, cortamos lechuga paja, muy finita y colocamos un poquito como fondo de plato. Sobre ella, un par de rodajas de pastel frío de pescado como de 2 centímetros cada una.

Consulta el artículo de “Nutrición y salud”: [Los ácidos grasos Omega-3 y Omega-6 y la importancia de su equilibrio](#)

También te puede interesar:

Salsa al pesto rojo

Paté de setas con nueces

Sopa rellena



PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station