

# Pastel de Cabracho

Pastel de Cabracho, un pastel que puso de moda JUAN MARI ARZAK y que se ha hecho muy popular con distintas variantes, delicioso para ocasiones especiales.

## ingredientes

- 1 kg de Cabracho
- 2 Cebollas
- 200 gr de Tomate Frito
- 4 Pimientos del Piquillo
- 4 Huevos
- 200 ml de Nata
- 1 cucharada de Aceite de Oliva Virgen
- 10 gr de mantequilla.
- Pimienta
- Sal

## elaboración Pastel de Cabracho

Limpiamos primero los cabrachos, quitándole las vísceras, aletas y escamas, hay que tener cuidado porque tienen muchas espinas, si os lo hace el pescadero mejor, yo como voy a pescarlos al mar no tengo más remedio que hacérmelo yo.

Cuando estén limpios les sacamos los lomos, sin espinas y los reservamos, con la espina central y la cabeza podríamos hacer un excelente fumet.

En una sartén ponemos la cebolla cortada en gajos no muy finos con el aceite de oliva virgen a fuego medio-bajo, la dejaremos hasta que este medio transparente, en este momento introducimos los lomos de cabracho salpimentados, removemos y dejamos que se haga durante 2 ó 3 minutos.

Mientras en un bol ponemos los huevos que batimos con la nata,

le pondremos un poco de sal y pimienta.

En el vaso de la batidora o robot pondremos el tomate frito, los huevos batidos con la nata, los pimientos del piquillo y el contenido de la sartén, cebolla y lomos de cabrachos.

Trituramos todo para que se forme una crema ligeramente espesa.

Tendremos preparado un molde que habremos untado con mantequilla en el que introduciremos la crema que sacamos de la batidora. Este molde lo pondremos dentro de otra fuente en la que habremos puesto dos o tres dedos de agua, la idea es hacerlo al baño maría en el horno.

Con el horno precalentado a 180º introducimos la fuente con el agua y el molde con el pastel dentro de ella, dejaremos durante 30 a 45 minutos dependiendo de cada horno, cuando este veremos que la superficie del pastel se empieza a dorar.

Esperar a que se enfríe para sacarlo del molde.

Ya tendremos listo nuestro pastel de cabracho, ahora lo podremos acompañar con mahonesa, salsa rosa o con nada.

Está bueno de todas las formas.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.