

# Pastel de Lubina

Este pastel de lubina lo podremos hacer casi con cualquier pescado, en casa lo hacemos muchas veces con los resto de otras comidas o como nos gusta mucho, lo preparamos directamente.

Con cualquier pescado que utilicéis tenéis garantizado el éxito.

## ingredientes

- 1 kg de Lubina
- 500 gr de tomate frito
- 300 ml de Nata para cocinar
- 6 huevos
- Pimienta
- Sal
- [Mantequilla](#) par molde
- [Mahonesa](#)

## elaboración Pastel de Lubina

Nosotros lo hemos probado de dos formas, una cociendo la lubina para después desmenuzarla o en vez de cocerla, asarla en el horno y después desmenuzarla igualmente.

De cualquiera de las formas estará buena con pequeños matices pero con igual resultado.

Cogemos los trozos de lubina y los juntamos con el tomate frito, nata, huevos, pimienta y sal. En una batidora trituramos todo (si quieres que los trozos queden más grandes trocea a mano), hasta que quede una masa uniforme.

En el molde elegido pondremos la mantequilla para que al finalizar la preparación podamos desmoldear, vertemos nuestro

preparado en el molde.

Lo introducimos en el horno al baño maría, a 180º durante 45 a 60 minutos, iremos pinchando con un palillo hasta que al pinchar salga seco.

Ya tendremos nuestro pastel de lubina, lo podemos cubrir con mayonesa, salsa rosa, ponerle huevos cocidos, verduras hiladas...

### **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.

### **Hornos:**

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

### **Terminos:**

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.