

EXQUISITO PASTEL DE PEJERREYES

Ingredientes

para 1 pyrex:

3 1/2 doc de pejerreyes
1 tarro de leche evaporada
75 grs de parmesano
5 huevos
2 1/2 taza de salsa Bechamel gruesa:
(con 4 cucharadas de harina, mantequilla y el tarro de leche)
1 cebolla mediana picada
1/2 pan pyc chico
una pizca de orégano
sal, pimienta
nuez moscada.

Preparación

Se hace una salsa Bechamel gruesa con el tarro de leche y agua hasta formar 2 1/2 tazas. Se dora en mantequilla la cebolla, se echa el orégano, sal y pimienta y se licúa. Se une esto a la Bechamel.

El pan se remoja en agua y se pasa por coladera; se une a lo anterior, agregando el Parmesano. Por último se agregan los pejerreyes bien limpios y cortados en trozos de 4-5 cms. Los huevos se batan juntos y se une a la preparación. Se rectificó la sazón. Se enmantequilla un pyrex rectangular y se cubre de pan rallado. Se vacía lo que se ha preparado y se cubre de parmesano y luego pan rallado y trocitos de mantequilla. Se lleva a horno mediano de 350°F por 40 minutos. Se deja entibiar antes de servir con la siguiente salsa:

Salsa:

1/2 litro de agua
colas y cabezas de pejerreyes
1 raja de cebolla

1/4 taza de jerez
1 cucharada de extracto de tomate
1 cucharadita de mostaza
2 cucharadas de harina
2 cucharadas de mantequilla
1 ramita de poleo

Preparación

Se hierve en el agua las cabezas y colas de los pejerreyes, con la cebolla, poleo, sal y pimienta. Se agrega el jerez y luego se cuele. Se derrite la mantequilla, se le añade la harina, y enseguida el caldo colado. Cuando espese se retira y se incorpora el extracto de tomate y la mostaza. Se presenta en salsera.