

PASTEL DE CAMARONES

Ingredientes

1 kl de camarones medianos
6 huevos
3 huevos duros
galletas de soda
1 lata de arvejititas finas
1 tarro de leche evaporada
1/2 pan de molde pyc chico
mantequilla
queso parmesano
1 cebolla mediana
sal y pimienta

Preparación

Se remoja el pan en leche y se endurecen los huevos. Se limpian los camarones, se retira el coral y se aparta. Se cuecen los cuerpos de los camarones, después de haberle retirado las colas, que se conservaron crudas. (Se cuecen 2 minutos y se guarda el agua). Se pasan estos por la licuadroa con un poquito del agua en que hirvieron y luego se cuele la crema obtenida. Se pica la cebolla muy fino y se dora en mantequilla; se coloca en un tazón, se agrega el pan remojado y colado, luego los 6 huevos batidos, la crema de las cabezas, el coral (un poco disuelto en un poco de agua de los camarones y por último las colitas de los camarones (crudas) y el contenido de la lata de arvejititas. Se usará si es posible un pyrex en forma de pescado, el cual se embadurna con mantequilla y se rocía de galletas molidas. Se pone la mitad de la preparación y encima rajas de huevos duros y luego el resto de la preparación se cubre con galleta molida, se rocía 2 cucharadas de Parmesano y trocitos de mantequilla. Se lleva al horno mediano de 350°F por 20 minutos hasta que quede ligeramente dorado. Se sirve enseguida. Se presenta solo o acompañado de la Salsa:

Salsa al Vino Blanco (Sauce Au Vin Blanc)

Ingredientes

150 grs de mantequilla
1/4 taza de vino blanco seco
4 yemas
1 cebolla chica
sal y pimienta

Preparación

Se vierte el vino en una cacerolita, con la cebolla partida en cuatro. Se hace hervir hasta reducirlo a la mitad. Se retira y se deja entibiar. Luego se cuele y se vuelve a la cacerolita. Se coloca esta en baño maria en fuego moderado y se echa las yemas una a una removiendo bien después de cada una y bien de prisa hasta obtener una salsa espesa, ya en este punto se aparta del baño maria y se va introduciendo en la salsa, hasta 150 grs de mantequilla en trocitos todo ello sin parar de mover. Se sazona y se echa unas gotas de limón.

Esta Salsa puede usarse para diferentes pescados.