

## PASTEL PASCUALINO

### Ingredientes:

Masa: 2 tazas de harina preparada.  
1 taza de queso parmesano.  
1/2 taza de mantequilla.  
1/3 taza de leche helada.  
2 huevos.  
2 cucharadas de azúcar molida.  
1/2 cucharadita de sal.  
Relleno: 3 atados medianos de acelgas.  
6 atados de espinacas.  
2 cebollas medianas.  
1 ó 2 poros.  
1 cucharadita de tomillo en polvo.  
2 hojas de laurel, 1 rama de poleo.  
2 cucharadas de hongos secos.  
1/4 taza de aceite.  
150 gr. de queso mantecoso.  
166 gr. de parmesano.  
9 huevos.  
150 gr. de jamón.  
Sal, pimienta, nuez moscada.  
Preparación:

Masa: Se cierne la harina con el azúcar y la sal, se incorpora la mantequilla con el mezclador, luego el parmesano, la leche a pocos y los huevos, se amasa lo suficiente hasta que desprenda. Reposar 1/4 de hora y luego dividir en 2 partes (que una de ellas sea mayor) para el fondo del molde desarmable.  
Calentar el aceite y dorar las cebollas picaditas junto con los poros, agregar el laurel, poleo, tomillo, y las verduras previamente cocidas y pasadas por la media luna, 4 cucharadas del parmesano, 4 huevos batidos primero las claras y luego las yemas, y se sazona.  
Se divide en 3 porciones: una va encima de la pasta, cubriendo con el jamón picado, otra capa de verduras y encima el queso mantecoso en rajitas, se hacen 5 hoyos espaciados (donde se reventarán los 5 huevos) se espolvorea con sal y el resto del parmesano. Se tapa con el resto de las verduras; se cubre con la pasta, se unen los bordes bien y se pinta la superficie con yema con leche. Horno 350 F por 50 m'. Se sirve tibio.

## PASTEL DE PESCADO

### Ingredientes

1 lata de atún o trucha salmonada  
1 1/2 pan francés remojados en leche  
2 cucharadas de mantequilla  
2 cucharadas de queso parmesano  
1 taza de vainitas cocidas y picadas  
1 taza de alberjitas cocidas  
sal y pimienta  
1 cucharada de perejil picado  
1 cucharada de pimientos picados  
1 cucharada de jugo de limón  
6 huevos

### Preparación

Se pone en un recipiente, el atún (o trucha) el pan, colado, la mantequilla, el queso; sal, pimienta y todos los ingredientes se mezclan bien y al último los huevos bien batidos, se lleva al horno 350 por 35 minutos más o menos. Se cubre con salsa blanca.

### Salsa blanca

1 taza de leche  
1 cucharada de mantequilla  
1 cucharada de harina  
sal, pimienta, nuez moscada

Este pastel se puede hacer de salmón y también de cualquier pescado fresco.