Pastel frío de marisco

23/11/2017

Hoy pongo en vuestra mesa un pastel frío de marisco. Una receta llena de sabor y con todo el colorido que vuestra imaginación alcance. Es muy fácil de elaborar, queda de lo más vistoso y seguramente en casa cuando lo presentéis os comerán a besos.

Vamos a la cocina…

Ingredientes (para 5 o 6 raciones):

- 1 kg de patatas aproximadamente
- 450 grs de langostinos hervidos
- 10 palitos de cangrejo o surimi
- Mayonesa
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharadita de nuez moscada
- Sal

Elaboración:

Lava muy bien las patatas y hazles un pequeño corte transversal. Hiérvelas sin pelar con agua y sal hasta que estén cocidas, comprueba pinchando con un cuchillo.
Deja enfriar un poquito y retira la piel. Aplasta con un tenedor y añade la mantequilla que debe estar blandita; la sal y la nuez moscada. Remezcla bien.

Retira la piel de los langostinos y pícalos junto a los palitos de cangrejo o surimi. Añade mayonesa al gusto, aquí te dejo el enlace por quieres hacerla casera. Mezcla todo, esto será el relleno del pastel.

Montaje:

Cubre la base de un molde redondo con el puré de patata hasta una altura de 2 cm aproximadamente, alisa con el revés de una cuchara al mismo tiempo que presionas ligeramente. Debe quedar una base compacta.

Por encima de esta base, extiende una generosa capa del relleno cubriendo todos los huecos.

Añade encima del relleno otra capa de patata. Extiende con mimo y esmero; alisando bien, ya que esta será la parte más visible.

Deja enfriar en la nevera durante un par de horas.

Por último, cubre todo el pastel con una buena capa de mayonesa incluyendo los bordes y decora como más te guste.

Notas:

Yo he utilizado un molde redondo para tartas de unos 20 cm, también puedes utilizar uno desmontable para bizcochos o incluso de los que se utilizan para plumcake, si utilizas este último, recuerda forrarlo de papel film, para que después puedas sacarlo más fácilmente.

Para cualquier celebración que tengas, puedes hacer este pastel frío de marisco con antelación, de un día para otro está todavía mejor.

Si te sobra preparado o te apetece presentarlo de manera individual, puedes utilizar moldes individuales. También queda muy vistoso.

Espero que os guste…

También podéis ver la receta gráficamente paso a paso en mi web riconoricote.com y otras muchas más recetas

¡Buen provecho!