

Pastelitos de pescado y patata



Ingredientes:

- 450 g de patatas harinosas peladas y en trozos
- 450 g de filetes de pescados variados, por ejemplo salmón y bacalao fresco, sin piel
- 2 cucharadas de estragón fresco picado
- la ralladura de 1 limón
- 2 cucharadas de nata líquida espesa
- sal y pimienta
- 1 cucharada de harina
- 1 huevo batido
- 120 g de pan rallado, blanco o integral, del día anterior
- 4 cucharadas de aceite vegetal
- gajos de limón, para adornar
- ensaladas de berros, para acompañar

Preparación:

Lleve agua salada a ebullición en una olla y cueza las patatas de 15 a 20 minutos. Escúrralas bien y haga un puré suave con el pasapurés o un tenedor.

Ponga el pescado en una sartén y cúbralo con agua. Llévelo a ebullición a fuego medio, baje el fuego y déjelo cocer unos 5 minutos. Retírelo y escúrralo sobre una fuente. Cuando esté lo suficiente frío como para manipularlo, desmenúcelo no demasiado fino, retirando las espinas que pudiera tener.

En un cuenco, mezcle el puré de patata con el pescado, el estragón, la ralladura de limón y la nata líquida. Salpimiente la mezcla y forme 4 pastelitos redondos grandes u 8

Pastelitos de pescado y patata

más pequeños.

Ponga la harina, el huevo y el pan rallado en sendos boles. Reboce los pastelitos de pescado con harina, páselos por el huevo batido y, a continuación, por el pan rallado. Dispóngalos en una bandeja, cúbralos y refrigérelos un mínimo de 30 minutos.

Caliente el aceite en la sartén a fuego medio y fría los pastelitos 5 minutos por cada lado, dándoles la vuelta con una espátula.

Sirva los pastelitos de pescado calientes, adornados con gajos de limón y ensalada de berros.