



Púding de peix

Ingredients:

1 litre de nata

8 ous

1 quilo de peix (salmó, rap, lluç, etc.)

Verdures per a una bresa (pastanaga, porro, ceba, api)

Salsa de tomàquet

1 raig de conyac

sal i pebre

Elaboració:

Posem aigua a bullir amb la bresa i sal. Quan arranqui el bull, hi afegim el peix fins que bulli uns 3 o 4 minuts. Ho retirem, fins que es refredi una mica, traiem les espines del peix i el tallem petit amb el ganivet. Batem els ous i incorporem la nata, la salsa de tomàquet i el sofregit, que quedi ben homogeni tot. Afegim el peix tallat petit a l'elaboració anterior, ho rectificuem de sal i pebre i hi afegim el conyac. Ho fem tot en un motlle i ho coem al forn, a 160°C, durant una hora i mitja..