

	Hivern	x	Primavera	x	Estiu		Tardor
--	--------	---	-----------	---	-------	--	--------

Pastís de peix			
Ingredients	<b>Amb 500 gr de peix cuit</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 cullerades de tomàquet fregit</li> <li>• 4 ous</li> <li>• 200gr nata líquida</li> <li>• Pa ratllat</li> <li>• Mantega</li> <li>• Sal i pebre</li> <li>• Maionesa, olives i tires de pabrot.</li> </ul>		
Durada	1h	<b>Nº Plats</b>	4 o 5
Utensilis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Motlle rectangular</li> </ul>		
Preparació	<p>Primer cal trossejar el peix cuit.</p> <p>Seguidament batrem els ous i hi afegirem la nata líquida i el tomàquet fregit.</p> <p>Barrejarem el resultat amb el peix trossejat i rectificarem de sal i pebre.</p> <p>Untarem el motlle amb mantega i pa ratllat. Per acabar hi abocarem la massa obtinguda en la barreja.</p> <p>Ho deixarem 45 min al forn a 180 °C.</p> <p>Finalment, quan estigui fred el desmotllarem i l'adornarem amb maionesa, olives i tires de pabrot.</p>		