Pastel de cabracho

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Angelicajrrt

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si empieza a dorar y aún no está bien hecho, cúbrelo con papel albal para que no se queme.

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Una cabra
- 5 huevos
- 200 ml de tomate frito
- 200 ml de nata para cocina
- 2 palitos de cangrejo
- 6 gambitas peladas
- sal
- pimienta
- (opcional) de Un pimiento del piquillo

Preparación:

Paso 1

Cocer en abundante agua con sal la cabra. Dejar enfriar y limpiarla de piel y espinas. La carne la ponemos en el bol de batir junto con el resto de ingredientes y batimos hasta que quede una salsa sin tropezones. Vertemos en un molde de silicona y lo metemos al horno precalentado a 200 grados al baño maría durante unos 40 min. Servir en un lecho de lechuga y con mayonesa o salsa rosa.