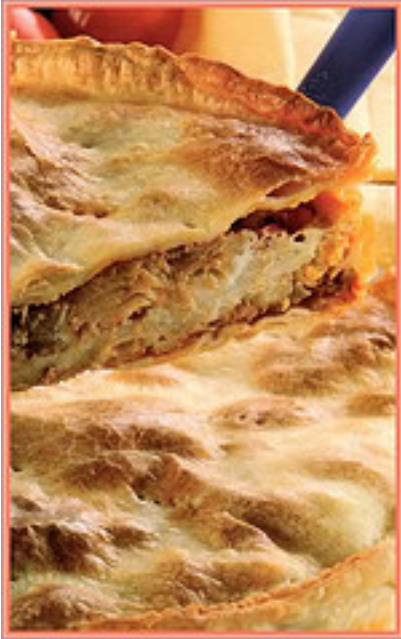


{loadposition content_adsense1}



Ingredientes

Tapas de masa para tarta compradas: 2 (1 paquete)

Relleno

600 g de merluza sin espinas
Sal, pimienta y ají molido a gusto
2 cucharadas soperas de harina
5 cucharadas soperas de aceite
2 cebollas
1 pimiento rojo
3 dientes de ajo
1 cucharadita (de postre) de pimentón
3 tomates

Para Pincelar

1 huevo

Preparación

Relleno. Salpimentar la merluza y pasarla por la harina. Poner 2 cucharadas de aceite en una placa y acomodar el pescado encima. Cocinar en horno fuerte durante 10 minutos. Retirar y reservar. Cortar las cebollas y el pimiento en tiras. Picar el ajo. Freír los 3 vegetales en una sartén con 3 cucharadas de aceite. Condimentar con pimentón, sal y ají molido. Adicionar los tomates cortados en octavos y cocinar durante 5 minutos. Retirar.

Armado. Forrar el molde con una tapa de pascualina e incorporar la mitad de la preparación anterior. Agregar la merluza y cubrirla con el resto de la fritura de vegetales. Pincelar con huevo los bordes de la masa y acomodar la otra tapa sobre el relleno. Presionar los bordes de la pascualina con los dedos y realizar un repulgo. Pincelar la superficie con huevo y, luego, pincharla con un tenedor. Cocinar en horno fuerte durante 10 minutos. Bajar el horno a temperatura media y terminar de cocinar.