



Ingredientes

1 cabracho de aproximadamente medio kg, unas gambas, 4 huevos, una tarrina de nata de cocinar (yo uso marca Carrefour), medio brick de tomate "Orlando" y un poco de sal.

Preparación

Se cuece el cabracho con una hoja de laurel y sal durante un cuarto de hora. Se deja enfriar y se desmenuza quitándole bien todas las espinas. Se pone en un vaso para la batidora el cabracho, las gambas cocidas y peladas, los huevos, la nata y el tomate frito.

Se tritura todo bien con la batidora y se reserva.

A continuación se unta un molde con mantequilla y se le añade un poco de pan rallado para que no se pegue. Se le añade el preparado anterior.

Se precalienta el horno a 180º y se pone unos 15 minutos aproximadamente al baño maría. Transcurrido este tiempo se pincha con una aguja para ver si ya esta cuajado. Si es así se saca del horno y se deja enfriar.

Una vez frío se desmolda y se sirve con un poco de mayonesa y unos panecillos tostados.

Todas las referencias a marcas son para que podáis hacer la receta totalmente sin gluten. En este caso el pan rallado y los biscotes deben ser también aptos para celíacos.