

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Pastís de panga amb un fons de salsa americana

Ingredients: 8 pax.

- 4 filets de Panga
- 4 clares d'ou
- 200 g de nata
- 3 llesques pa motlle (remullat amb llet)
- 10 tires de cibulet picat
- ½ xarrup de Pernod
- 1 litre i mig de brou de "crans"
- 100 g mantega
- 100 g farina
- 1 dl de Brandy
- Sal i pebre blanc

Elaboració:

Primer de tot, agafeu els filets de Panga i els talleu ben petits.

A part poseu a la batidora a muntar les clares, quan estan muntades afegiu el cibulet picat, el pa de motlle remullat amb llet, la Panga ben picada, una mica de Pernod i per últim la nata. Rectifiquem de sal i pebre i ja podem omplir el motlle rectangular que prèviament li hem posat paper film, courem al bany maria durant ¾ d'hora aproximadament.

Per una altre banda preparem la Salsa Americana, fiquem a fondre la mantega, quan està fosa afegim la farina i la deixem coure uns 3 minuts al mínim. Sense que agafi color però que no estigui crua. Afegiu el brou de crancs i aneu remenant amb un batedor, el brou es va afegint poc a poc, rectifiqueu de sal i pebre blanc i poseu una mica de Brandy.

Quan tenim el pastís cuit el fiquem a la nevera i quan el tenim fred el traiem del motlle i el talleu a talls d'un gruix d'un dit. El fiquem el plat i escalfeu el tall al mateix plat, una vegada escalfat li fiquem la Salsa Americana per sobre.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell