

Pastel de pescado con salsa tártara templada

Este [pastel de pescado](#) es una versión refinada que combina los sabores del mar con una textura suave y cremosa. El plato destaca por una salsa tártara excepcional, elaborada a partir de un delicado caldo de mejillones que se rocía justo antes de servir. Además, los mejillones utilizados para el caldo pueden aprovecharse al día siguiente para un almuerzo ligero.

Con múltiples éxitos en su trayectoria, [Simon Hulstone](#) ha consolidado su prestigio en el ámbito de la restauración, ostentando **una estrella Michelin** en su restaurante de **Torquay** desde 2004. Sus platos, bellamente elaborados y estacionales, destacan por utilizar lo mejor de los productos del **West Country**, muchos de los cuales provienen de su extraordinaria granja dedicada. En esta receta, el chef transforma un clásico pastel de pescado en una experiencia única.

Ingrediente para el pastel de pescado con salsa tártara templada



Para el pescado:

4 filetes de abadejo de 150 g cada uno, sin piel
50 ml de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

Para el puré de papas

1 kg de papas King Edward, lavadas
100 ml de nata para montar
50 ml de leche entera
50 g de mantequilla sin sal
1 yema de huevo
Sal al gusto

Para el caldo de mejillones

2 kg de mejillones, lavados y escurridos
150 ml de Pernod

100 ml de vino blanco
1/2 bulbo de hinojo, finamente laminado
3 chalotas, peladas y laminadas
100 ml de nata para montar
1 diente de ajo, pelado y laminado
25 ml de aceite de oliva

Para la salsa tártara

1 tomate ciruela, pelado, sin semillas y en dados
2 cucharadas de guisantes pequeños
20 alcaparras, picadas groseramente
6 pepinillos pequeños, picados finamente
1 chalota, picada finamente
1/2 huevo duro, picado finamente
1 cucharadita de perejil, picado
Ralladura y zumo de 1/2 limón

Elaboración del pastel de pescado con salsa tártara templada

Precalienta el horno

A 180°C (gas 4). Coloca las papas **King Edward** en el horno y hornéalas hasta que estén tiernas (aproximadamente 90 minutos).

Prepara el puré

Calienta la nata, la leche y la mantequilla en un cazo hasta que hiervan. Retira del fuego y reserva.

Una vez tiernas las papas, déjalas enfriar 5 minutos, pélalas y tritúralas hasta obtener un puré suave. Para mayor finura, pásalas por un tamiz fino. Añade la mezcla de nata caliente al puré hasta que quede firme y homogéneo. Incorpora la yema de huevo, sazona al gusto y cubre con papel para mantener caliente.

Haz el caldo de mejillones

En una olla grande y caliente, añade los mejillones, el Pernod y el hinojo. Tapa y cocina hasta que los mejillones se abran. Cuela los mejillones reservando el caldo. Reduce el caldo a fuego medio hasta obtener unos 100-125 ml.

Prepara la base de la salsa tártara

En un cazo aparte, sofríe las chalotas y el ajo con el aceite de oliva a fuego medio hasta que estén tiernos (sin dorarse). Añade el vino blanco y reduce casi por completo. Incorpora el caldo de mejillones reducido y la nata. Cocina a fuego lento hasta que espese ligeramente. Tritura la mezcla, cuélala y reserva en la nevera.

Cocina el pescado

Calienta una sartén antiadherente con aceite de oliva a fuego medio. Sazona los filetes de abadejo y dóralos ligeramente por un lado. Colócalos en una bandeja para horno con la cara dorada hacia arriba y hornéalos 5 minutos.

Monta el pastel

Recalienta el puré y pásalo a una manga pastelera. Cubre cada filete de pescado con el puré y vuelve a hornear durante 5 minutos.

Termina la salsa tártara

En un cazo, mezcla 120 ml de la base de salsa con el tomate, los guisantes, las alcaparras, los pepinillos, la chalota, el huevo duro, el perejil, la ralladura y el zumo de limón. Calienta suavemente para combinar los sabores.

Emplatado

Distribuye la salsa en 4 platos hondos. Coloca un filete de abadejo cubierto de puré en cada plato y rocía con el resto de la salsa. Sirve inmediatamente.

Un plato que combina lo mejor del mar y la tierra en cada bocado. ¡Buen provecho!