



# Pastel de pescado

## Ingredientes

- 1 Kg. de pescado para cocer ( puede servir filetes o cola de merluza congelados)
- 6 huevos
- 1 bote de tomate frito.

## Preparación

Se cuece el pescado y una vez cocido se limpia de piel y espinas .

Se mezcla desmigado con los huevos batidos y el bote de tomate y se coloca al baño maría o al horno hasta que se cuajan los huevos y queda como una tarta .

se desmolda y se sirve con mahonesa .