

Petxarines en pasta fullada

Ingredients: (per una persona)

- 40 g filet de juliana
- 1 petxarina amb corall
- 60 g de pagelines
- 40 g de cues de gambes pelades
- 3 musclos
- 1 xampinyó
- pasta fullada
- oli d'oliva
- mantega
- ou



Salsa: (per a 35 persones)

- 2 l de llet
- 30 cl de vi blanc
- 100 g de mantega
- 100 g de farina
- safrà infusionat en 5 cl de Noilly-Prat
- sal i pebre

Coure els filets de peix en la llet salada i pebrada, escórrer i esmicolar treient les espines. Reservar la llet per a la salsa.

Netejar i obrir els musclos amb el vi blanc i una mica d'aigua.

Separar els musclos de les closques; reservar el xuc per a la salsa.

Preparar un ros amb la mantega i la farina diluïda amb la llet i el xuc dels musclos; coure la beixamel, afegir el Noilly-Prat amb el safrà i la llet i mantenir tapat.

Sofregir les petxarines en una mica d'oli d'oliva i de mantega clarificada, salar i pebrar, reservar.

Sofregir les pagelines de la mateixa manera.

Sofregir els xampinyons tallats de la mateixa manera.

Tallar les cues de les gambes a trossos.

Repartir els ingredients (juliana, petxarina, pagelines, gambes, musclos, xampinyons) en plats per a ous. Abocar un poc de salsa a sobre.

Retallar rodones de pasta fullada a la mida dels plats i fer un forat al centre amb un tallador.

Recobrir els plats amb la pasta fullada i daurar amb un rovell d'ou.

Enfornar durant 20 minuts a 180° abans de servir.