

PASTEL DE PIMIENTOS CON LANGOSTINOS

INGREDIENTES:

Pastel para 8 huevos:

- Cebolla gordita.
- Sal.
- Pimienta.
- 1 Decilitro de aceite de oliva.
- 2 pimientos rojos grandecitos.
- Copita de vino blanco.
- 1 litro de leche.
- 8 huevos.
- Un puñadito de pan rallado.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION



Cortar cebolla muy fina en brunoise.

Rehogar la cebolla y los pimientos.

Añadir punto de sal y pimienta.

En la Termomix se termina de triturar todo.

Se encamisa el molde forrándolo con mantequilla y recubriendo las paredes con pan rallado.

Se pone a cocer la leche y se junta vertiéndola con el preparado triturado en la Termomix...

El contenido de la leche, los pimientos se deposita en el molde.

Se le añaden los langostinos troceados.

Seguidamente se introduce, al baño maría, en el horno, previamente calentado a 180º durante 20-25 minutos.

Para saber el punto y retirarlo el pastel del horno, controlar con el palillo...



Jean Leon 3055

Chardonnay Blanco 2013

Bodegas Jean León 0.0. Penedés

El número 3055 es el de la licencia de taxista de Jean León en Nueva York. Así fue el humilde origen de un idealista que logró alcanzar su sueño de fundar el restaurante más famoso de Hollywood (La Scala, junto a James Dean) y crear una bodega con su nombre en el Penedés (hoy propiedad del Grupo Torres). Jean León 3055 tiene una crianza parcial de dos meses en barricas de roble francés.