1. **Pastel de rape con trigueros.**

 **Ingredientes**: para 14 personas.

* Rape – ½ kg.
* Espárragos trigueros- 12
* Huevos- 5-6 (según el tamaño)
* Tomate frito- pizca(color rosa)
* Nata para cocinar-pizca
* Gambas crudas peladas-100g.
* Aceite de oliva 0.4 para freír las gambas.
* Molde rectangular.

 **Elaboración**:

1. Cocer el rape y gambas (reservar).
2. Desmigar el rape en un bol, añadir los huevos y batir (salar a gusto).
3. Añadir un poco de salsa de tomate frito hasta que tengamos un color rosado.
4. Limpiar los trigueros, cortarlos en trozos de un cm. y cocer, escurrir.
5. En sartén, con gotas de aceite de oliva, freír (vuelta y vuelta) las gambas cortados en trozos, y los trigueros cocidos, echar algo de sal.
6. Añadir las gambas + trigueros(escurridos del aceite) en el bol del pescado y los huevos y mezclar con una cuchara.
7. Añadir un poco de la nata y mezclar con cuchara.
8. En un molde untado previamente con mantequilla, echamos dicha mezcla.
9. En horno precalentado (programa convicción), 180cº, durante 45 minutos, al baño maría.
10. Dejar enfriar y desmoldar y guardar en la nevera.