

## Pastel de plátano maduro con cazón

Se acerca la semana santa y mi recomendación es comprar pescado ahorita y congelarlo para usarlo en esas fechas y no esperar a que aumenten los precios, que se vuelven materialmente inmarcesibles en la temporada religiosa.

### INGREDIENTES (8 raciones)

- De 7 a 8 plátanos grandes y muy maduros
- Aceite para freír

#### Para el guiso de cazón:

- ½ kilo de cazón
- 1 limón
- Agua potable
- 1/4 de taza de aceite onotado
- 1 taza de cebolla rallada
- 3 dientes de ajo machacado
- 5 tallos de lo blanco del cebollín
- ½ pimentón rojo picadito
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de tabasco
- 1/8 de cucharadita de pimienta

#### Para la salsa bechamel:

- 2 cucharadita de mantequilla
- 2 cucharadita de leche
- Una pizca de nuez moscada rallada
- 1/8 de pimienta blanca
- 1 cucharada de harina de trigo todo uso
- 1 cucharada de almidón de maíz (Maizina Americana)

### Preparación

#### 1 - preparación del guiso

En una olla grande se pone bastante agua a hervir. Se frota el cazón con el limón y se introduce en la olla, se deja unos 3 minutos y se saca con una espumadera y con la ayuda de



dos tenedores. Aún caliente, le retiramos al cazón la piel y el espinazo, ya que si dejamos que se enfríe será más difícil retirarlos. Esperamos que se enfríe, lo desmenuzamos, exprimimos y reservamos en un envase.

Se calienta el aceite onotado en un caldero y se sofríe el ajo, la cebolla, el cebollín, el pimentón y el ají dulce en este mismo orden. Luego se agrega la sal, el Tabasco y la pimienta.

Cuando el sofrito esté listo, agregamos el cazón desmenuzadito y revolvemos con paleta de madera hasta que el pescado tome un color uniforme. Lo retiramos del fuego y hacemos la salsa de bechamel.

## **2 - preparación de la salsa de bechamel**

En una olla se derriten las dos cucharadas de mantequilla sin dejar que se dore, y agregamos la harina, la maizina, la nuez moscada y la pimienta. Añade las dos tazas de leche y revuelve enérgicamente hasta que espese y veas la mezcla crepitar (crepitar es cuando vemos que suben y revientan unas burbujas gordas), en este momento se retira del fuego.

Se fríen en un sartén los plátanos en tajadas del tamaño de los plátanos y no tan gruesas, las vamos colocando en un papel absorbente.

**3** - A la hora de ensamblar nuestro pastel, colocamos en un refractario las tajadas de plátanos fríos, cubrir primero el fondo y las paredes; agregamos guiso de cazón y lo expandimos hasta cubrir la superficie, luego cubrir el cazón con la salsa bechamel. Y se recomienza la operación en este orden, así vamos haciendo capas como un pasticho. Terminar con una capa de plátanos. A la hora de servir lo llevamos al horno por unos 10 minutos a 350 grados. Servir bien caliente. Se puede acompañar con arroz blanco y ensalada verde.