

Merluza rellena con salsa tártara

por Ramoni



Información

Dificultad: Media

Comensales: 4

Precio: Media

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Pescado

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

1 merluza
4 lonchas de jamón serrano
250g Gambas
4 huevos duros
3 rebanadas de pan de molde
1 dl de leche
sal
1/4 l mayonesa
5 pepinillos
25 g Alcaparras
1 cucharadita mostaza

Preparación

Se desescama y se limpia la merluza, quitándole la espina central y una de las laterales.

Teniendo extendida la merluza en crudo, se sazona y se va poniendo primero el pan sin corteza empapado en leche, las gambas peladas, las tiras de jamón y las rodajas de huevo duro. Se cierra y se mete al horno a 180°C durante unos 35 minutos.

En una fuente alargada se pone la merluza y se recubre de salsa tártara. Se puede adornar con rodajas de huevo duro, aceitunas, gambas, espárragos...

Salsa tártara: se hace una salsa mayonesa y se le añaden los pepinillos, el huevo duro y las alcaparras, todo muy picadito y, finalmente, se condimenta al gusto con la mostaza, pimienta y sal.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/215835/merluza-rellena-con-salsa-tartara/>