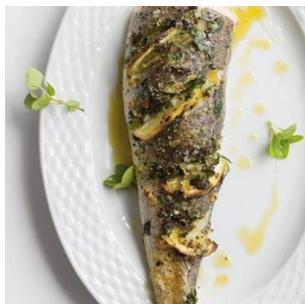


Merluza rellena

por golosona



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Pescado

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

1 Kg de cola de merluza
1 cabeza de merluza
1 cebolla grande
1 cebolla mediana
200 g de jamón
12 gambas
2 huevos
1 puerro
1 zanahoria
2 ajos
1 limón
Pan rallado
Aceite
Pimienta blanca
Sal

Preparación

- Hacer un caldo con la cabeza, la cebolla mediana, el puerro, la zanahoria, un chorro de aceite y la sal. Retirar la espuma y colar.
- Limpiar la merluza, abrirla y extraer la espina central, salpimentar y rociar con limón.
- Freír la cebolla grande en rodajas en una cazuela, añadir el jamón en tacos y las gambas peladas. Retirar y picar. Ligar todo con 2 huevos batidos. Rellenar con esta mezcla la merluza y cerrar con palillos o bramante.
- Colocar la merluza en una bandeja de horno, encima de la cebolla y unas rodajas de limón. Rociar con aceite, el caldo de pescado, más limón y el pan rallado.
- Hornear 30 minutos a fuego moderado, rociando de vez en cuando con el caldo. Servir.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/233172/merluza-rellena/>