

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:58
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/merluza-rellena-con-ajoarriero-de-centollo-y-patatas-asadas.html>

Merluza rellena con ajoarriero de centollo y patatas asadas

INGREDIENTES

1 cola de merluza desespinaada.
2 patatas.

Ajoarriero de centollo:

200 g de desmigado de centollo.
50 g de cebolla.
4 p del piquillo.
1 pimiento verde.
2 dientes de ajo.
100 g de salsa de tomate casera.
1 decilitro de aceite de oliva.
Sal.

PREPARACIÓN

Pochamos (sofreímos) la verdura cortada en brunoise (picadito muy pequeño). Una vez pochada la verdura, añadimos la carne del centollo desmigado y sofreímos ligeramente.

Añadimos la salsa de tomate con la mezcla de verdura revolviendo el conjunto hasta quede una masa cremosa pero compacta, que será el relleno de la cola de merluza.

Dejamos templar antes de rellenar la cola de merluza.

Eliminamos la espina de la cola del pescado y la rellenamos con el ajoarriero de centollo.

Cerramos la merluza y salamos el exterior engrasándola también con el aceite.

Cubrimos la entrada del relleno con papel de horno, atándolo si hiciese falta con hilo de bramante especial para asados. Introducimos en el horno a 180 °C durante 15-20 minutos.

En el momento de servir acompañamos de unas patatas estilo panaderas asadas en el horno, a la vez que la merluza aromatizada con un poco de ajo, sal y aceite de oliva.