

Merluza rellena de carabineros

INGREDIENTES:

4 filetes de lomo de merluza
4 carabineros
8 gambas
2 chalota
1 puerro
1 zanahoria
1 tomate
1 cucharada de mantequilla
Aceite de oliva
1 cucharada de brandy
100 dc de nata líquida
Harina
Huevo

PREPARACIÓN:

Pelamos las gambas y carabineros y picar la carne por separado. Reservar las cabezas

Para el relleno:

En una sartén se pone la mantequilla, cuando esté fundida pochamos la chalota cortada en brunoise. A continuación añadimos el picado de los carabineros y un poco después el de las gambas. Añadimos un poco de brandy y flameamos. A continuación se añade la nata y se deja reducir. Dejamos templar.

La Salsa americana:

En una sartén salteamos con aceite de oliva la zanahoria, el puerro, la otra chalota y el tomate cortados en juliana. Una vez pochadas se añaden las cabezas del marisco y seguimos salteando, rompiendo las citadas cabezas para que suelten su jugo. Flameamos una vez terminado de pochar. Añadimos el caldo de carne y dejamos reducir.

Picamos en la túrmix y a continuación pasamos por el chino.

La merluza:

El filete de lomo lo partimos separando la parte más plana del lomo. Éste lo abrimos en forma de libro. Ambas piezas se aplastan.

Sobre la pieza del lomo se pone una cucharada de relleno y encima la otra pieza plana del filete. Con las manos vamos dándole forma hasta formar una hamburguesa abombada.

Salamos, se pasa por harina y después por huevo y se fríen.

Emplatado

Se emplata poniendo la merluza con la salsa ocupando la mitad de la misma y se acompaña de pimientos de piquillo y patatas fritas.

Se puede hacer el día anterior y calentar al horno o microondas antes de servir.