

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:57
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/merluza-rellena.html>

Merluza rellena

INGREDIENTES

1 Merluza de 1 kg aproximado
Gambas 125 grs para el relleno
Perejil picado
150 gr. de jamón picado
1 limón
Pimientos de piquillo
1 vaso de vino blanco seco
Pan rayado
50 gr. de almendras picadas
1 ajo
1 huevo duro
Aceite de oliva virgen
Queso manchego rallado

PREPARACIÓN

Abrir la merluza. Quitar la espina central. Lavar y secar con papel absorbente. Colocar abierta en una fuente. Sazonar y rociar con un poco de jugo de limón.

Verter en un recipiente el huevo cocido y picado, la mitad del perejil y el ajo picados, el jamón picado, las gambas, el morrón picado, el queso rallado y la mitad del pan rallado. Mezclar todo y repartir de manera uniforme sobre la merluza. Doblar el pescado dándole su forma original y coser para que no se salga el relleno.

Colocar la merluza en una fuente refractaria y repartir por encima el perejil y el ajo reservados. Espolvorear con las almendras y el pan rallado restantes. Rociar con el jugo de limón y el aceite e introducir en el horno precalentado a 180 ° C, durante 25 minutos.

Rociar con el vino, y decorar opcionalmente con tiras de morrón. Hornear 10 minutos más. Servir bien caliente.