

Será por recetas



Merluza al horno rellena

Pescados

 4 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 19/10/2012

Ingredientes

- 1 cola de merluza congelada
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de leche
- Sal
- 3 cucharadas de pan rallado
- 1 ramito de perejil
- 1 vaso de champagne
- 2 huevos
- 2 patatas medianas
- Aceite

Elaboración

Descongelar la merluza fuera del frigorífico, durante 1 ó 2 horas. Despojarla de la piel y abrirla a lo largo, sin deteriorarla, para quitarle la espina.

Hervir los huevos durante 3 minutos, pelarlos y trocearlos, junto con el perejil. Con esta masa, rellenar el hueco de las espinas de la merluza y cerrarla de nuevo.

En una fuente refractaria al calor, cortar las patatas peladas en rodajas finas, poner encima la merluza y cubrir con el pan rallado y meterlo al horno caliente, con 2 cucharadas de aceite.

A los 10 minutos añadir la leche y el champagne y dejarlo otros 15 minutos en el horno. Servir bien caliente, rectificando de sal.



Autor receta de Merluza al horno rellena

RaspBerry

 52 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 03/04/2012