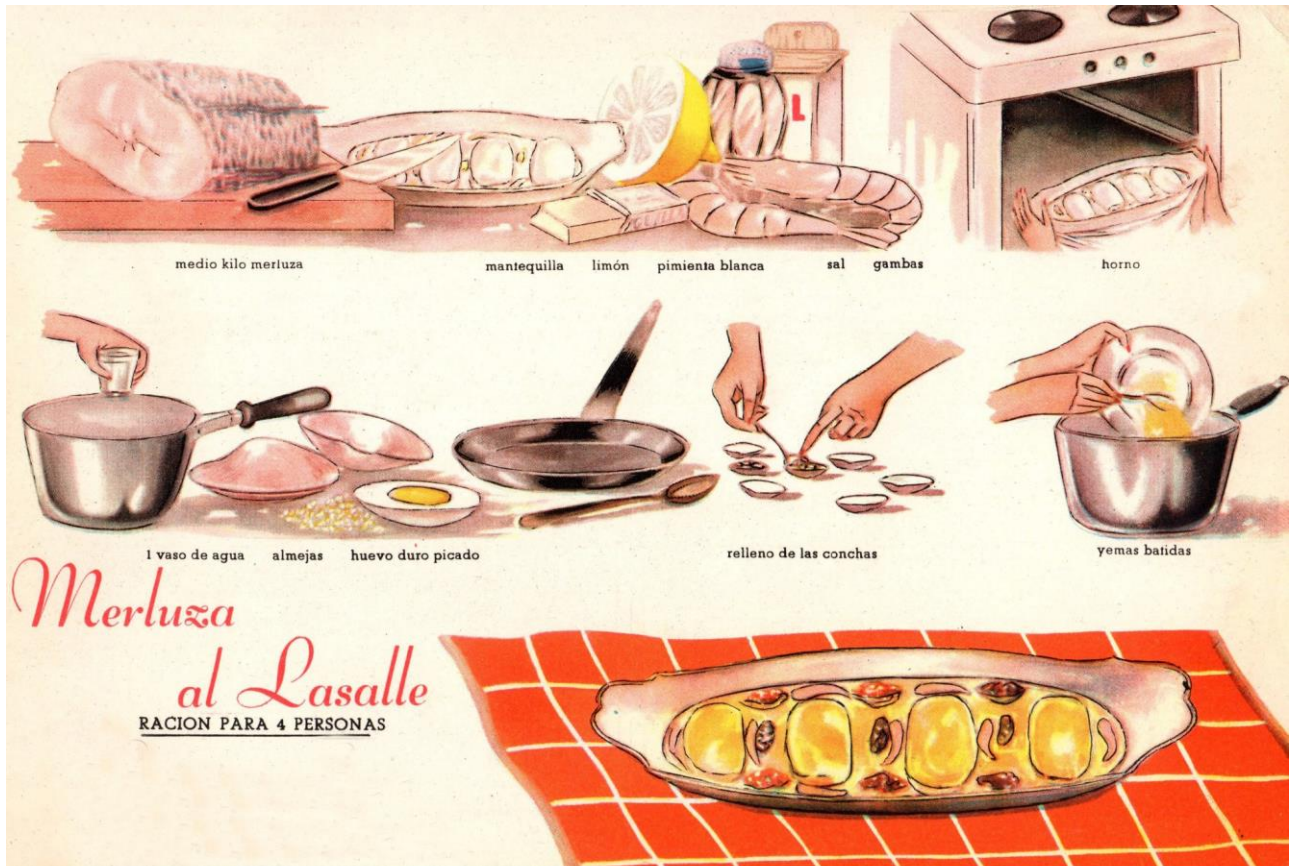




<https://www.mepillasquisando.com>



MERLUZA AL LASALLE

Ración para 4 personas

RECETA

MERLUZA.—

Después de quitar el pellejo y la espina a medio kilo de merluza del centro, la cortaremos en cuatro ronchas.

MANTEQUILLA. JUGO DE LIMÓN.—
PIMIENTA BLANCA. - SAL. - GAMBAS.
HORNO.

En una fuente resistente al horno y cuyo interior untaremos de mantequilla, colocaremos los trozos de merluza, los rociaremos con un poco de jugo de limón, les echaremos algo de pimienta blanca y sal y dispondremos alrededor unas 8 gambas crudas, peladas y 5 ó 6 bolitas de mantequilla. Luego, meteremos la fuente al horno unos 10 minutos.

CAZO. - AGUA. - PELLEJO. - ESPINA.—
ALMEJAS.

En un cazo con 1 vaso de agua coceremos el pellejo y la espina de la merluza, junto con 6 almejas hermosas. Cuando éstas se abran, las retiraremos, separaremos su carne a un plato y desprenderemos las dos piezas de cada concha, para contar con 12. El agua la reservaremos en el mismo cazo; el pellejo y la espina, en una tabla.

HUEVO DURO. - PIMIENTA BLANCA.—
SAL.

Luego picaremos un huevo duro y la carne de las almejas, echaremos encima un poco de sal y pimienta blanca y mezclaremos bien todo.

SARTEN. - MANTEQUILLA.—
RELLENO DE LAS CONCHAS.

Después de derretir una nuez de mantequilla en una sartén, pasaremos a ésta el picado y, con una cuchara de madera, le daremos vueltas por espacio de unos 2 minutos. Acto seguido, apartaremos del fuego la sartén y cogiendo con una cucharilla porcioncitas del picado, rellenaremos las 12 conchas.

SALSA.—

En un cazo derretiremos unos 40 gramos de mantequilla, le añadiremos media cucharada de harina y mezclaremos bien. Luego agregaremos el agua en que han cocido el pellejo y la espina y que habremos tenido media hora al fuego.

CALDO DE LA MERLUZA.—

Unos 10 minutos después de meter la tartera de merluza al horno, la sacaremos. En cuanto al caldo que contenga, lo agregaremos a la salsa.

HUEVOS BATIDOS.—

En seguida, añadiremos también 2 yemas batidas y retiraremos del fuego el cazo, mezclaremos bien el contenido y lo verteremos sobre los trozos de merluza.

Las conchas rellenas las distribuiremos, alternadas con las gambas, alrededor de la merluza. Serviremos en caliente.



<https://www.mepillasquisando.com>