Mis recetas online

Merluza rellena

Ingredientes

- 6 colas de merluza de ración (o una grande para 6 personas)
- 1/4 de colas de gamba
- 125 gr. de champiñones
- un huevo
- 40 gr. de pan rallado
- 80 g de miga de pan remojada en leche
- 1 vaso pequeño de vino blanco
- un vaso pequeño de aceite
- sal
- pimienta y perejil.

Preparación

Escamar las colas y quitar la espina .

Freír las colas de gamba y los champiñones .

En un bol poner la miga de pan en leche, añadir las gambas, los champiñones, el huevo batido, el vino, la sal y la pimienta .

Rellenar las colas de merluza con el preparado anterior y envolver en harina .

En una fuente para horno poner las patatas cortadas en rodajas, añadir sal y pimienta y rociar con aceite .

Meter en el horno 20' .

Sacar la fuente del horno y encima de las patatas colocar las colas de merluza .

Echar aceite pan rallado y perejil sobre la merluza y meter al horno 20-30 minutos .

Dependiendo de si son colas pequeñas o una grande el tiempo será mayor o menor .

Comprobar que la merluza esté bien hecha por dentro antes de sacar del horno .

.