



MERLUZA RELLENA

Oscar Pidre

INGREDIENTS

40 MINUTES 4 SERVINGS

Ingredientes:

1 merluza abierta y sin espina

1 puñado de gambón

Lechuga

Jamón cocido en lochas finas

mahonesa

Aceite de oliva virgen

Patatas

TAGS

#merluza rellena,#merluza



1

Ingredientes: 1 merluza abierta y sin espina 1 puñado de gambón Lechuga Jamón cocido en lochas finas 1 cebolla Mahonesa Aceite de oliva virgen Patatas



2

Cortamos la cebolla en láminas



3

Hacemos una base con la cebolla en una fuente de horno sobre una capa de aceite de oliva





4

Pelamos y laminamos los gambones



5

Sobre la merluza abierta huntamos bien de mahonesa



6

Añadimos la lechuga



7

Sobre la lechuga, añadimos cebolla laminada



8

Sobre ella, colocamos los gambones



9

Sobre ellos las lonchas de jamón





10

Cerramos una mitad sobre la que tenemos rellena, como si fuese un bocadillo



11

Salamos al gusto y huntamos de mahonesa por ambos lados



12

Colocamos sobre la base de cebolla



13

Añadimos patatas laminadas y saladas, y lo que nos haya sobrado del resto de los ingredientes Metemos al horno, hasta que esté dorada, dándole la vuelta, con cuidado de desmontarla, cuando veamos que la mahonesa se va dorando



14

Servimos y a disfrutar!!!



15

Cortar en raciones, servir y a disfrutarla!!!!

