

COLA DE MERLUZA RELLENA EN ESCAMA DE PATATA

INGREDIENTES:

1 kg cola de merluza, abierta y desespinaada
sal y pimienta

Para el relleno:

Una farsa compuesta de:

1 cebolla sudada
6 langostinos cocidos y troceados
120 gr. de champiñones salteados
2 huevos duros picados
1 cucharada de perejil picado
Sal y pimienta, aceite

Además:

3 patatas de tipo medio, cortadas en rodajas (del tamaño de una moneda de 2 euros) y blanqueadas 1 minuto en un poco de fondo de pescado

PREPARACION:

1. Sazonar de sal y pimienta la cola de merluza desespinaada y abierta a modo de libro desde la parte ventral (pero no separada).
2. Rellenarla con la farsa obtenida de mezclar todos los ingredientes reseñados.
3. Aceitar un poco la cola de merluza por encima y cubrirla con las rodajas finas de patata.
4. Por último para sujetarlas, envolver la cola con papel sulfurizado bien engrasado en mantequilla clarificada o aceite.
5. Meterla a asar al horno a 160°C durante 35 minutos, cuando lleve 20 minutos retirar el papel. Seguir asando, salseando el pescado durante el asado varias veces con su propio jugo.
6. Extraer la merluza y desglasar el fondo de la placa con un poco de mantequilla, zumo de limón y un chorro de vino blanco seco, emulsionar el jugo con ayuda de un batidor, filtramos por un chino y servimos la cola rellena con un cordón de su jugo emulsionado.

ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMON

INGREDIENTES:

8 alcachofas grandes
100 gr. de jamón Serrano
un poco de harina
zumo de limón
sal
aceite
perejil

PREPARACION:

1. Limpiar las alcachofas y cocerlas en una blanqueta hecha con agua, sal, un poco de harina y un poco de zumo de limón.
2. Aparte, en aceite bien caliente, saltear el jamón, para incorporar seguidamente las alcachofas cortadas en cuatro y ya cocidas.
3. Espolvorear con perejil picado.