

Merluza rellena de revoltillo de jamón y aceitunas

Ingredientes (para 4 raciones) (Receta de Montserrat Pla i Ramon Pla)

Una merluza entera sin la espina y marcados los cortes

250 grs. mejillones o almejas (opcional)

Maceración

1 limón

sal

Revoltillo para rellenar la merluza

50 grs. Aceitunas rellenas

50 grs. jamón país

3 huevos

Sofrito

200 grs. cebolla

50 grs. mantequilla

100 grs. tomate triturado

1 vaso vino blanco

Horno

50 grs. pan rallado

Un chorrito de aceite de oliva.

Preparación

1. Poner la merluza a macerar con un poco de sal y el zumo de un limón durante 30 min.
2. Poner en el vaso las aceitunas y el jamón y cortar 30 seg/vel 4. Bajar con la espátula.
Poner la mariposa, añadir los huevos y programar 8 min/100° C/velo 3.
Reservar.
3. Triturar la cebolla y la mantequilla al vaso 5 seg/vel 5.
4. Sofreír 10 min/120° C/vel 1.
5. La merluza, una vez escurrida de la maceración, rellenarla con el revoltillo reservado.
Envolverlo con film transparente y ponerlo en la bandeja Varoma.
6. Añadir en el vaso el tomate triturado y el vino blanco, poner el Varoma con los mejillones o almejas en un papel de horno mojado y escurrido y programar 10 min/Varoma/vel 2. Retirar el papel de horno con mejillones o almejas del Varoma y reservar.
7. Añadir la bandeja Varoma con el pescado envuelto y programar 15 min/Varoma/vel2 más.
8. Triturar el sofrito 10 seg/vel 5. Poner en marcha el grill del horno.
9. Sacarle el film transparente a la merluza, ponerlo en una bandeja de horno, echarle el sofrito y ponerle el pan rallado con un chorrito de aceite de oliva por encima. Repartir los mejillones o las almejas al lado del pescado. Gratinar ligeramente para que el pan rallado quede dorado.
10. Servir caliente.