Merluza gratinada con ensalada de espinacas y panceta crocante

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso rallado: A gusto
Huevo batido: 2 Unidad
Merluza: 2 Filetes
Harina: Cantidad necesaria

Guarnición

Aceite De Oliva: A gusto
Espinacas: 2 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre: A gusto
Panceta: 100 g

Salsa blanca

Manteca: 50 g
Leche: 1/2 L
Sal: A gusto
Nuez Moscada: A gusto
Harina: 50 grs.

Varios

Perejil: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire la piel de los filetes y corte en porciones.
- Pase los filetes por *harina* y luego por *huevo* batido.

Salsa blanca

- Coloque en una olla la *manteca* y funda, agregue la *harina* y mezcle hasta formar un roux.
- Incorpore la leche caliente aromatizada con la nuez moscada y mezcle con batidor hasta que tome consistencia de *crema*, condimente con sal
- Hierva durante 2 minutos aproximadamente.

Guarnición

- Corte la **panceta** en bastones finos.
- En una sartén caliente, desgrase la *panceta* hasta que quede crocante
- Reserve.
- Coloque en un bowl las hojas de *espinaca* previamente lavadas y condimente con sal, pimienta, aceite y *vinagre*

Armado

- En una sartén con abundante aceite bien caliente fría los filetes.
- Retire, escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.
- Coloque en una placa los filetes, cubra con la salsa blanca y agregue por encima el queso rallado.
- Lleve al horno y gratine.

Presentación

- Sirva en un plato los filetes de merluza gratinados, acompañe con las hojas de *espinaca* y por encima la *panceta* crocante
- Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merluza-gratinada-con-ensalada-de-espinacas-y-panceta-crocante