

# Merluza gratinada con holandesa de erizos



## Ingredientes

**Manteca:** 200 g

**Caviar de erizos:** 80 g

**Ajo:** 1 Diente

**Lomos de merluza:** 4 Unidades

**Spaguettis de mar:** 100 Gramos

**Aceite de oliva virgen:**

**Yemas de huevo:** 3 Unidades

**Guindilla:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:**

**Unas gotas de vinagre:**

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, preparamos un baño maría para la holandesa de erizos.
- Empezamos montando las yemas con la ayuda de una varilla y vamos añadiendo, de a poco, la *mantequilla* fundida previamente en el microondas.
- Batimos hasta que adquiriera una consistencia cremosa. Añadimos el caviar de erizos y, finalmente, ponemos a punto de sal y pimienta.
- Por otro lado, marcamos los lomos de merluza sazonados en una sartén con unas gotas de aceite. Los colocamos en la bandeja del horno y cubrimos con la holandesa de erizos.
- Llevamos al horno a *gratinar* a 220°C durante unos minutos, hasta que la holandesa esté bien dorada.
- Por último, freímos los espaguettis de mar, que hidratamos previamente, en una sartén con abundante aceite muy caliente, *ajo* picado y la *guindilla*.
- Emplatamos la merluza gratinada y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/merluza-gratinada-con-holandesa-de-erizos>