Merluza navideña

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Manteca: 50 g
Pimienta: A gusto
Merluza: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Zucchini: media Unidad
Puerro: 1 Unidad
Sal: A gusto
Yemas de huevo: 2 Unidades
Cola De Langosta: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 200ºC.
- En una sartén con aceite, marcar el *lomo* de merluza, haciendo previamente unos cortes.
- Por otro lado, separar la carne de la langosta del caparazón
- Filetearla.
- Picar el *puerro* y el *zucchini* y *saltear* ligeramente en otra sartén con un chorro de aceite.
- Cuando esté lista la merluza, disponerla en una bandeja de horno, salpimentar y bañar con aceite
- Colocar por encima unos medallones finos de cola de langosta y cubrir con las verduras.
- Por otro lado, preparar una salsa holandesa batiendo las yemas al baño maría con la *mantequilla* fundida que iremos añadiendo poco a poco, hasta conseguir una textura como de *mayonesa*.
- Cubrir la merluza con la holandesa y hornear durante 12 minutos a máxima potencia.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merluza-navidena