Merluza rellena con hongos, papas y refrito de ajo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Merluza: 1 Unidad

Papas

Papas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Refrito de ajo

Pimienta de Cayena: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Vinagre: 1/4 Taza
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Relleno

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Crema de leche: 2 cdas.
Hongos Portobellos medianos: 4 Unidades

Champiñones: 4 Unidades
Vino Blanco: 1/2 Taza
Girgolas: 3 Unidades
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Retire la cabeza y la espina dorsal de la merluza abriendo por el lado de la *panza*.

Relleno

- Retire la parte verde de los puerros, corte en curatos lave y pique.
- Troce las girgolas con la mano.
- Corte los champiñones y los portobellos en laminas.

- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee el *puerro* condimentado con sal.
- Incorpore los **hongos** (portobellos, girgolas, champiñones) y cocine unos minutos.
- Vierta el vino y deje evaporar el alcohol. Luego incorpore la *crema* y condimente con sal. Deje reducir.

Refrito de ajo

- En una sartén con aceite de oliva a temperatura media, agregue el **ajo** y la pimienta de *cayena*.
- Una vez dore el *ajo* y baje la temperatura del aceite agregue el *vinagre*.
- Lleve nuevamente al fuego y deje evaporar.

Papas

- Lave las papas y corte en rodajas. Dore en sartén con aceite de oliva solo de un lado.

Armado

- Coloque las papas en una placa.
- Condimente con sal la merluza y rellena con parte del relleno, cierre y coloque por encima de las papas, condimente con sal.
- Lleve al horno a 170°C y cocine por 20 minutos.

Presentación

- Sirve en una fuente y acompañe con el resto del relleno y salsee con el refrito de *ajo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merluza-rellena-con-hongos-papas-y-refrito-de-ajo