

MERLUZA AL HORNO SOBRE LECHO DE PATATA Y CEBOLLA

INGREDIENTES: 4-5 RACIONES

- 2 Lomos de merluza.
- 2 Kg. de patatas.
- Sal.
- Un pimiento rojo.
- Especias para pescado.
- Dos cebollas.
- AOVE.
- Limón.
- 1 limón exprimido.
- ½ vaso de agua.



PREPARADO DE LA MERLUZA:

- Se limpian de piel los lomos de merluza.
- Se salan y se le añaden las especias para pescado.



LECHO DE PATATS Y CEBOLLA

- Se pelan las patatas.
- Se cortan en rodajas muy finas, bien a mano, bien con la mandolina.
- Para salarlas de forma homogénea, se depositan en un bol con agua, y se le añade la proporción de sal necesaria, se las dejan que absorban la sal 15 minutos.
- La cebolla se corta en juliana y se reserva.
- Se precalienta el horno 130 grados.
- En una fuente de horno se echa un chorretón de aceite se extiende por toda la superficie.
- Se reparte una primera capa de cebolla.
- Se sacan las patatas del bol y se superponen sobre la cebolla en otra capa.
- Se hacen otras dos capas de cebolla y patatas.
- Se extiende el pimiento rojo troceado en aros.
- Con un biberón de AOVE se deja caer un poco de aceite por toda la superficie superior de la bandeja.
- Se le añade medio vaso de agua para que no se peguen al fondo ni las patatas ni la cebolla.
- Se introduce la bandeja al horno.
- Al cuarto de hora se da vueltas a las patatas y a la cebolla hasta dejarlas al gusto.





- Se superponen encima del lecho de pata y cebolla los lomos de merluza ya sazonados.
- Se hornean durante 5-7 minutos para que queden jugosos.
- Al sacar del horno verter el jugo de limón por encima

PRESENTACIÓN:

- En una fuente se hace un lecho de patatas y cebolla.
- Sobre, él se superpone la ración de merluza, acompañada de ensalada o una salsa de mango y miel en bol con cuchara.
- Se decora con frutos rojos, ramitas de romero y/o cebollino...
- También se le puede incorporar al plato presentación cebolla frita crujiente.



NOTA: Este plato marida muy bien con vinos blancos o rosados.

	VIÑA SALAMANCA 2006 Zona de Vinos Sierra de Salamanca BODEGA VALDEÁGUILA Rosado. Rojo cereza muy limpio. En la nariz, la fruta se expresa con fuerza y deja entrever rasgos herbáceos. En la boca mantiene una ligera untuosidad y a pesar de la calidez de sus 14 grados es un rosado fresco y equilibrado.
---	---