

Merluza al Hojaldre

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Pescados, Segundos



INGREDIENTES

Láminas de hojaldre

Filetes limpios de merluza

Aleta

Gambas

Langostinos

Boca de mar

Nata lÃ-quida

Aceite de oliva

Ajo

Perejil

Guindilla

Sal

Pimienta blanca

PREPARACIÓN

Con la aleta, gambas, langostinos, boca y nata se hace una pasta tipo foie triturÃndolo todo.

Se coloca la merluza en una bandeja para adobar con aceite, ajo, perejil, guindilla, sal y pimienta blanca durante 8 ã 10 horas, volteando de vez en cuando.

Colocar una capa de hojaldre, una de merluza, una de la pasta a modo de foie y cubrir por Ãltimo con otra de hojaldre.

Hornear a 200Â° o 220Â°C hasta que estÃ© hecho.