MILHOJAS DE MERLUZA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Se puede hacer con pescado congelado y también queda muy bien o con cualquier otro pescado

Descripción:

Estas milhojas me encantan quedan muy bonitas en el plato, es otra forma de presentar el pescado que ya entra por los ojos

Ingredientes para 4 personas :

- 8 lomos de merluza sin espinas
- Cebolla caramelizada
- 500 GM. GAMBAS
- Patatas medianas
- jamón serrano en lonchas
- SAL
- ACEITE
- PEREJIL
- 1 copita de vino blanco
- PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

En una sarten se pocha la cebolla, cuando esta pochada se añade el azúcar para que se caramelice se añaden las gambas peladas se rehoga, se añade perejil se reserva. Para montarlo se utilizan aros de cocina y se colocan en la bandeja de horno previamente engrasada y se va poniendo en los aros una capa de merluza, ya salpimentada otra de cebolla caramelizada con gambas y así las capas que quieras según como sea el aro de alto, terminas con merluza lo riegas con un poco de vino blanco y si quieres con un poco de caldo lo metes al horno a 200º y lo tienes hasta que este hecho el pescado,emplatas, sacas el aro y esta listo para comer bueno yo le pongo jamón crujiente que lo hago poniendo una loncha en medio de papel de horno y lo metes al horno a 200º hasta que este crujiente se tarda poco como 10 minutos bueno según el horno que cada horno es un mundo !!! le añado también una gamba encima, y lo presento con patatas panaderas esta buenísimo