

Waly



medio kilo merluza

mantequilla limón pimienta blanca sal gambas

horno



1 vaso de agua almejas huevo duro picado

relleno de las conchas

yemas batidas

Merluza

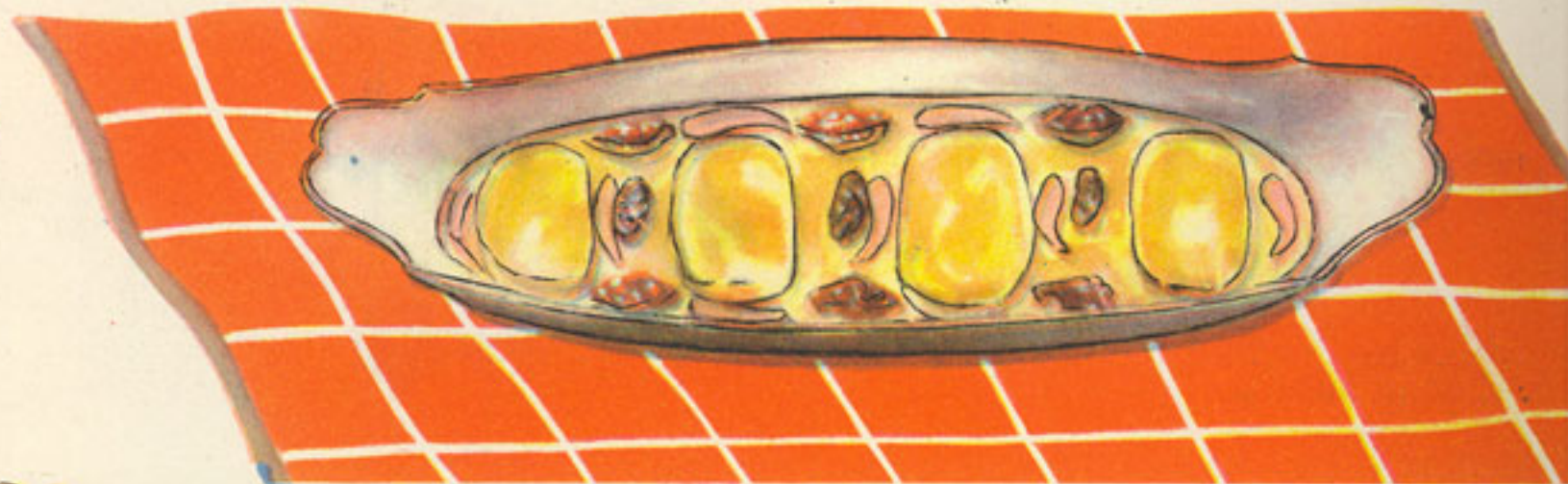
al Lasalle

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



MERLUZA AL LASALLE

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

- MERLUZA.—** Después de quitar el pellejo y la espina a medio kilo de merluza del centro, la cortaremos en cuatro ronchas.
- MANTEQUILLA. - JUGO DE LIMON.—** En una fuente resistente al horno y cuyo interior untaremos de mantequilla, colocaremos los trozos de merluza, los rociaremos con un poco de jugo de limón, les echaremos algo de pimienta blanca y sal y dispondremos alrededor unas 8 gambas crudas, peladas y 5 ó 6 bolitas de mantequilla. Luego, meteremos la fuente al horno unos 10 minutos.
- PIMIENTA BLANCA. - SAL. - GAMBAS. HORNO.**
- CAZO. - AGUA. - PELLEJO. - ESPINA.—** En un cazo con 1 vaso de agua coceremos el pellejo y la espina de la merluza, junto con 6 almejas hermosas. Cuando éstas se abran, las retiraremos, separaremos su carne a un plato y desprenderemos las dos piezas de cada concha, para contar con 12. El agua la reservaremos en el mismo cazo; el pellejo y la espina, en una tabla.
- ALMEJAS.**
- HUEVO DURO. - PIMIENTA BLANCA.—** Luego picaremos un huevo duro y la carne de las almejas, echaremos encima un poco de sal y pimienta blanca y mezclaremos bien todo.
- SAL.**
- SARTEN. - MANTEQUILLA.—** Después de derretir una nuez de mantequilla en una sartén, pasaremos a ésta el picado y, con una cuchara de madera, le daremos vueltas por espacio de unos 2 minutos. Acto seguido, apartaremos del fuego la sartén y cogiendo con una cucharilla porcioncitas del picado, rellenaremos las 12 conchas.
- RELLENO DE LAS CONCHAS.**
- SALSA.—** En un cazo derretiremos unos 40 gramos de mantequilla, le añadiremos media cucharada de harina y mezclaremos bien. Luego agregaremos el agua en que han cocido el pellejo y la espina y que habremos tenido media hora al fuego.
- CALDO DE LA MERLUZA.—** Unos 10 minutos después de meter la tartera de merluza al horno, la sacaremos. En cuanto al caldo que contenga, lo agregaremos a la salsa.
- HUEVOS BATIDOS.—** En seguida, añadiremos también 2 yemas batidas y retiraremos del fuego el cazo, mezclaremos bien el contenido y lo verteremos sobre los trozos de merluza.
- PRESENTACION.—** Las conchas rellenas las distribuiremos, alternadas con las gambas, alrededor de la merluza. Serviremos en caliente.

