



1/2 kilo merluza



enrollado de la espina



harina



2 dientes ajo



1 cebolla



1 zanahoria

1 puerro



4 cucharadas aceite



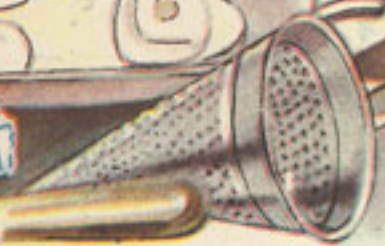
1 tomate



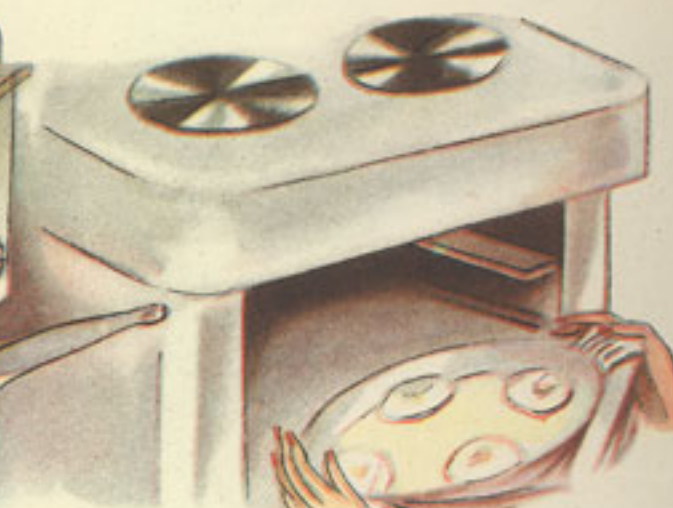
mantequilla



sal



pasapuré

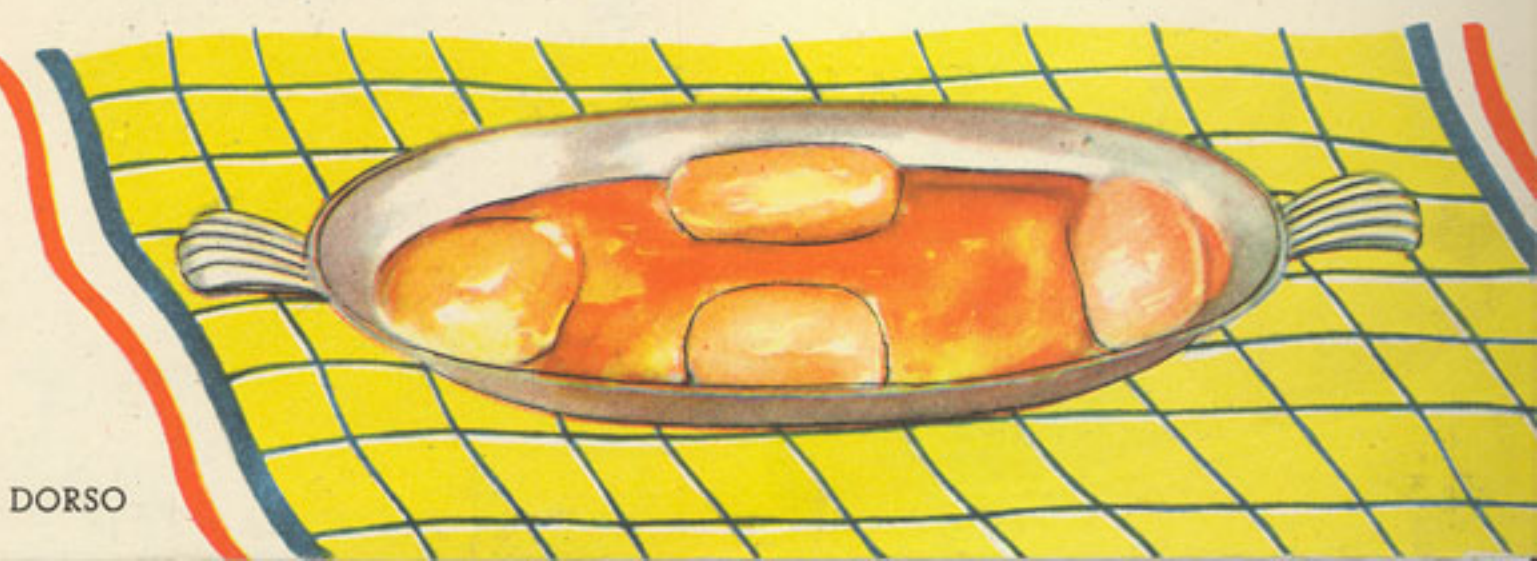


horno

# Merluza encebollada

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



# MERLUZA ENCEBOLLADA

Ración para 4 personas

## RECETA

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.

- MERLUZA. - HARINA.—Con un cuchillo, después de quitar la piel, el hueso y la espina a medio kilo de merluza, de la parte central, la cortaremos en 4 trozos. Luego enrollaremos la espina en el pellejo puesto del revés (lo oscuro para adentro), y lo pasaremos por harina.
- CEBOLLA. - PUERRO.—Picaremos 2 dientes de ajo, así como 1 cebolla grande, 1 zanahoria grande y un puerro, despojados de sus extremidades. Luego, pondremos el picado, junto con el hueso de la merluza y el pellejo enharinado en una cazuela en que hayamos vertido 4 cucharadas de aceite. Taparemos la cazuela y la pondremos a fuego lento, dando vueltas a menudo al contenido con una cuchara de madera, para que no se pegue al fondo. Cuando la cebolla se haya ablandado, sin perder el color, añadiremos 1 tomate pequeño en trozos. Volveremos a tapar la cazuela y dejaremos que siga haciéndose lentamente la salsa que, en total, exigirá de 25 a 30 minutos. (NOTA.—No debe añadirsele agua ni caldo para nada).
- FUENTE. - MANTEQUILLA.—En una fuente resistente al fuego y cuyo fondo habremos untado con 50 gramos de mantequilla, colocaremos los cuatro trozos de merluza, a cada uno de los cuales pondremos un poco de sal y una bolita de mantequilla, antes de meter la fuente al horno. (NOTA.—Lo tendremos preparado antes que el picado. Así mientras ponemos éste al fuego, pasaremos la merluza al horno, ya que ambos tardan el mismo tiempo en hacerse).
- SAL. - MERLUZA.
- JUGO DE LA MERLUZA.— Al cabo de 25 ó 30 minutos sacaremos del horno la fuente y con una cuchara añadiremos a la cazuela la mantequilla derretida, junto con el juguillo desprendido por la merluza.
- PASAPURE O CHINO.— Después de retirar el pellejo y el hueso, pasaremos el contenido de la cazuela por un pasapuré o chino a un recipiente y, con una cuchara, distribuiremos la salsa por encima y alrededor de los trozos de merluza que, seguidamente, meteremos de nuevo al horno unos 15 minutos aproximadamente.
- PRESENTACION.— Se sirve en la misma fuente.