# Conchas gratinadas de puré de patatas con merluza

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

**Creador:** Virgina Woolf

**Tiempo:** 1h y 15min
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**
*Para abaratar el coste del plato, se puede preparar con merluza congelada y otro tipo de queso que sea curado.*

## Descripción:

*Aunque es un plato sencillo su presentación en una concha da como resultado un primero muy atractivo.*

## Ingredientes para 6 personas :

- 500 grs de Patatas
- 150 grs de Champiñones
- 400 grs de Merluza
- 50 grs de Jamón salado
- 1 cucharada de Mantequilla
- 1 cucharada de Harina
- 1 diente de Ajo
- 1 cucharita de Perejil
- 50 grs de Queso parmesano
- 300 ml de Leche
- 6 conchas vieiras

## Preparación:

### Paso 1

*Cocer las patatas con piel, pelarlas y pasarlas por el pasapuré, reservar en un plato.*

### Paso 2

*Sofreír los champiñones, añadir el ajo y el perejil picado, reservar en un plato.*

### Paso 3

*Cocer la merluza (5 minutos una vez que el agua empiece a hervir), desmenuzarla procurando que no quede ninguna espina ni piel, reservar y guardar el agua de la cocción.*

## *Paso 4*

***Preparar una bechamel con la harina y la leche, se puede poner un poco menos de la cantidad indicada, por ejemplo 200 ml, y añadir el resto agua de la cocción de la merluza. La bechamel tiene que quedar ligera.***

## *Paso 5*

***En un bol grande, añadir el puré de patatas, los champiñones, la merluza, el jamón picadito, la mitad del parmesano rallado y la bechamel. Mezclar bien todos los ingredientes, tiene que quedar suave, si se nota muy compacto añadir un poco de agua de la cocción de la merluza.***

## *Paso 6*

***Distribuir la mezcla en las conchas, poner unos puntos de mantequilla en cada una y el resto del parmesano. Gratinar en el horno hasta que se vean doradas.***