

Merluza rellena de jamón



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** helen sanz



Descripción:

Queda muy jugosa si no nos pasamos con el horno, se quedaría un poco seca la merluza, por eso se cubre bien se la salsita.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- Una merluza
- 100gr. de jamón serrano
- un poco de leche
- 400gr de nata 2 brik de 200gr
- queso rallado sal
- mantequilla

Preparación:

Paso 1

Encenderemos el horno se vaya calentando, lo pondremos a 180°C. Salaremos los trozos de merluza, sin pasarnos pues el jamón ya es un poco salado, ponemos una parte de la merluza en una fuente de horno la cubriremos con los trozos de jamón y cubrimos con la otra mitad de la merluza. Reservamos.

Paso 2

En un cazo ponemos la nata a calentar, vamos echando el queso rallado (yo puse parmesano) y un poquito de sal, vamos probando y echando queso hasta que tenga el sabor que nos guste, si quedase muy espesa echaríamos un poco de leche, a de quedar como una crema. Echaremos la salsa sobre el pescado y le echaremos un poco de queso rallado y unos trozos de mantequilla.

Paso 3

Lo introduciremos al horno a 180° unos 15-20 minutos, pasado este tiempo lo sacamos y servimos enseguida.