

# MILHOJAS DE MERLUZA Y CEBOLLA CARAMELIZADA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** Graciela Ge Em



**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 sartén se pochó la cebolla, cuando esta pochada se añade el azúcar para que se caramelize 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 200° 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 200° 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