



Merluza con patatas y mayonesa al horno

Ingredientes para 4 personas: Tomate frito casero, 2 patatas grandes, 2 cebollas medianas, mayonesa, merluza abierta en forma de libro, aceite de oliva virgen y sal.

Preparación: Se pican en rodajas finas 2 patatas y 2 cebollas, se salan y se fríen en una sartén con aceite hasta que estén bien pasadas.

En una bandeja que pueda meterse al horno se coloca tomate frito casero en la base y a continuación se ponen las patatas y cebollas fritas que hemos preparado. Encima de todo ello se coloca la merluza abierta en forma de libro y a la que se ha quitado la zona mas próxima a la cabeza (las agallas y espinas). La colocamos con la piel hacia abajo o si en la pescadería nos han quitado la piel, mejor sin ella.

Se salpimenta un poco la merluza y por encima la pintamos con mayonesa, de tal forma que toda ella quede cubierta con una capa de ella.

Unos diez minutos antes de esta operación hemos encendido el horno a 200° y pasado ese tiempo la metemos y dejamos durante 15/20 minutos para que se haga, se dore la mayonesa y quede tierna y jugosa la merluza que estará exquisita sin demasiado trabajo.

Tiempo de preparación: 40 minutos

Autora de la receta: Inmaculada Rodríguez

Supermercado masymas 54 - Jaén