

Merluza gratinada con gambas

Raciones para 2

2 Patatas

Sal

Aceite de Oliva

15 Gambas

2 **Lomos** Merluza

Pimienta blanca

Mayonesa de gamba

15 Gambas peladas

1 Huevo

Aceite de girasol

Aceite de gamba

½ Limón

1 Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas. Colocarlas extendidas en una bandeja cubierta con papel de horno. Añadir sal, aceite de oliva y llevar a hornear a 180°C durante 30 minutos.

2 Para el aceite de gamba: Pelar las gambas, reservar los cuerpos por una lado y las cabezas por otro. Añadir el aceite de oliva a una sartén honda y colocar las cabezas. Cocinar a fuego medio bajo durante 10 minutos. Colar el aceite y reservar hasta que esté frío.

3 Para la mayonesa: A un vaso batidor añadir un huevo. Cubrir con el aceite de girasol y aceite de gamba. Agregar una pizca de sal y el zumo de medio limón. Triturar hasta que emulsione.

4 Dividir el lomo de merluza en filetes individuales y colocarlos sobre las patatas asadas. Salpimentar con sal y pimienta blanca y cubrir cada lomo con una cucharada de mayonesa y unas gambas. Hornear a 180°C durante 15 minutos o hasta que la mayonesa se haya dorado ligeramente.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/merluza-gratinada/>

