

## 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

$\frac{1}{2}$  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 emulsioné.

**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/>

