

Merluza al horno



Dedicación : 10 minutos

Horneado : 25 minutos

Cantidad : 4 personas



Receta nº 1

Ingredientes:

- 1 merluza de kilo y medio
- 80 g de jamón serrano
- 50 g de queso semicurado
- Aceite de oliva y perejil

- 1 Comenzamos preparando un aceite de perejil, para ello echamos en un mortero un buen chorro de **aceite de oliva** y un manojo de **perejil** picado. Lo machacamos bien hasta que quede bien triturado y lo reservamos. Ponemos a precalentar el horno a 220º C.
- 2 Echamos un chorro de aceite de oliva sobre una bandeja de hornear y sobre ella extendemos la **merluza**, que previamente hemos quitado la cabeza, abierto a la mitad y quitado la espina. La hemos dividido en dos partes para que nos quepa en la fuente. La abrimos y extendemos sobre ella el **jamón serrano** en lonchas finas enteras o cortadas en trozos. Repartimos por encima el **queso rallado**. Cerramos y bañamos con el **aceite de perejil**.
- 3 Horneamos a 220º C en la mitad del horno durante 20-25 minutos. Pasado ese tiempo retiramos y servimos con la guarnición que más nos guste, en nuestro caso lo hemos hecho con unas patatas cocidas estilo abuela, que va muy acorde con esta merluza.

Os presento dos deliciosas video recetas de merluza al horno. Son dos recetas con estilos diferentes y cada cual más sabrosa si cabe. Lo mejor es que son rápidas y fáciles de preparar y están buenísimas. Os dejo dos modos de preparación. Que los disfrutéis!!!



Receta nº 2

Ingredientes:

- 1 merluza de kilo y medio
- 1 pimiento rojo, medio pimiento verde
- 1 cebolla, 2 dientes de ajo
- 2 tomates, 1 puerro
- 30 g de queso semicurado
- Aceite de oliva, sal y pimienta

- 1 Comenzamos cortando la **merluza** en discos anchos, de unos 2-2,5 centímetros. Salpimentamos y reservamos. Cortamos en discos el **puerro**, el **pimiento rojo** (sin pepitas ni parte blanca), medio **pimiento verde**, la **cebolla**, los **tomates** y un par de dientes de ajo. Ponemos a precalentar el horno a 220º C.
- 2 Echamos un chorro de **aceite de oliva** en la base de una fuente de hornear y repartimos la cebolla, los pimientos y el puerro. Repartimos la merluza por encima y esparcimos sobre ella el **ajo picado**. Repartimos los discos de tomate sobre la merluza, echamos un fino chorro de aceite de oliva sobre ella y espolvoreamos sobre ella el **queso semicurado** rallado.
- 3 Horneamos a 220º C en la mitad del horno durante 25 minutos. Pasado ese tiempo retiramos y servimos con la guarnición que más nos guste.