



*Merluza rellena en
aceitunas estofadas*
(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 2 kilos de merluza (sin cabeza, vísceras ni espinas)
- 10 hojas de acelgas
- 1 pimiento rojo grande
- 1 berenjena
- 3 limones (jugo)
- 1 taza de vino blanco
- 3 cucharadas de mantequilla
- Hojas de apio
- Sal y merquén



PREPARACIÓN

Disponga los filetes de merluza en una fuente para horno, condimente con sal, merquén y jugo de limón, disponga de las hojas de acelgas en los filetes extendidos y sobre estas el pimiento cortado en tiras delgadas, la berenjena en rodajas finas y las hojas de apio, vuelva a sazonar si lo prefiere, luego enrolle la merluza sobre sí misma, agregue unas cucharaditas de mantequilla sobre estas, agregue el vino a la bandeja, tape la fuente y lleve a horno fuerte por 20 minutos.

Aceitunas estofadas

- 1 cebolla mediana
- 6 hojas de albahaca
- ½ kilos de aceitunas sin carozo
- 4 tomates maduros
- ½ taza de vino tinto
- 2 cucharadas de aceite
- Sal y orégano

Preparación

En una sartén sofreír la cebolla picada en cubitos, agregar el tomate en cuartos, las aceitunas enteras, las hojas de albahaca y el vino; sazonar con sal y orégano, cocinar por 10 minutos, retirar y pasar por la licuadora o picar bien fino; volver a cocinar por 5 minutos más.

Montaje

Una vez cocinada la merluza se hacen porciones individuales y se cubren con las aceitunas estofadas; servir bien caliente.