

Ingredientes:

- 1 merluza
- 300 gramos de setas
- 200 gramos de gamba pelada
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 1 pimiento
- mayonesa, sal y pimienta

Tiempo de preparación: 35 minutos

Modo de preparación

Limpiamos la merluza y la abrimos en libro, quedando en dos lomos. Limpiamos las setas, la cebolla, el pimiento y los ajos; después de esto colocaremos una sartén al fuego con un poco de aceite y añadiremos las verduras picadas, reservando dos ajos, cuando comiencen a blandear añadiremos las setas y al final las gambas, arreglaremos de punto de sal y pimienta. Salpimentaremos la merluza e introduciremos el relleno, cerrando de lado la merluza, con la mayonesa y los ajos preparamos un alioli y estenderemos un cordón a lo largo de la merluza. Introducir en el horno precalentado unos 190º durante 30 minutos aproximadamente