



LA RINCONADA DE LORENZO  
SECTOR PLAZA SAN FRANCISCO  
CALLE LA SALLE N° 3 – 50006 ZARAGOZA  
info@larinconadadelorenzo.com  
www.larinconadadelorenzo.com  
976 555108

## **Merluza rellena de txangurro con salsa de puerros**

### **Ingredientes**

8 lomos de merluza (pedimos que nos la abran)

1 Centollo

1 Zanahoria, 1 puerro, 1 cebolla y 2 tomates maduros

½ vaso de brandy

Sal y aceite

### **Para la salsa**

2 Puerros

1 Cebolla

¼ litro de nata

### **Preparación de la salsa**

Cortamos los puerros y la cebolla en trozo medianos, añadimos la nata y dejamos cocinar, probamos de sal y rectificamos. Lo pasamos por la batidora, lo colamos y lo reservamos

### **Preparación para el relleno**

Cocemos el centollo en agua abundante y sal 20 min y extraemos la carne, la picamos muy finita y la reservamos. En una sartén sofreímos la cebolla, el puerro y la zanahoria durante 5 minutos aprox, añadimos el tomate, cuando esté todo cocinado, incorporamos una cucharadita de harina para ligar, movemos durante 1 min e incorporamos el brandy, dejando evaporar el alcohol, añadimos el centollo, mezclamos bien y reservamos.

### **Terminación del plato**

Sazonamos los lomos de merluza abiertos y los rellamos con la mezcla anterior, lo cerramos y lo pasamos por harina y huevo. Lo freímos en aceite de oliva. Servimos en el plato y le añadimos la salsa de puerros.