

## **MERLUZA RELLENA DE CHIPIRONES Y SETAS CON SU PROPIA TINTA** **Los Galayos**

Ingredientes para cuatro personas:

1.200 Kg de Merluza de Pincho Nacional

**Ingredientes del Relleno:** Aceite de Oliva Virgen, 1 cebolla, 1 puerro, 400 gr de Setas de Cardo, 400 gr. de Chipirones, 2 Cucharadas de tomate Natural Frito, 1 Cucharada de Harina, ½ Copa de Brandy y 4 Cucharadas de Caldo de Pescado.

**Ingredientes de la Salsa:** 2 Dientes de Ajo, 3 Cebollas, 4 Rebanadas de Pan Frito, 3 Bolsitas de Tinta de Calamar, ½ litro de vino blanco, 1 litro de Caldo de Pescado. Aceite de Oliva Virgen para saltar.

**Elaboración del Relleno:** En el aceite se rehoga la cebolla y el puerro cortado muy fino, cuando ya este rehogado se añade el Chipirón cortado también muy fino junto con las setas. Cuando todos estos ingredientes estén ya rehogados se flambea con el brandy y se añade la harina, el tomate y el caldo de pescado.

**Elaboración de la Salsa:** En el aceite se pocha bien el ajo y la cebolla, luego se añade el pan frito. Cuando todo este bien rehogado se añade la tinta de calamar y el vino blanco hasta que reduzca un poco, después añadiremos el caldo de pescado.

**Elaboración del plato:**

Se corta la Merluza en 4 lomos y se abre para rellenarla con el relleno que hemos reservado anteriormente. Damos un pequeño golpe en aceite de oliva caliente para que coja un poco de cuerpo. Se coloca sobre un recipiente con la salsa y se introduce al horno sobre unos 6 minutos a unos 180° C.

Cuando ya esté elaborada la Merluza se coloca sobre un plato con la salsa debajo y alrededor un poco de culis de pimientos del piquillo con alguna patata torneada, junto a la merluza se coloca un chipirón que anteriormente hemos hecho a la plancha.