



TIEMPO DE PREPARACIÓN

COMENSALES

DIFICULTAD

45 minutos

4

Fácil

Elaboración

- Lo primero que haremos será descongelar los filetes de merluza y los langostinos. Para ello, los colocaremos en un tupper con rejilla inferior. Dejaremos que se descongelen poco a poco, dejándolos, de un día para otro dentro del frigo.
- Una vez que los filetes de merluza estén descongelados, los secaremos bien con papel de cocina, intentando retirarles en lo posible la humedad. Reservamos.
- Cuando los langostinos estén descongelados, lo que haremos será retirarles la cabeza y las pieles de la cola. Con la punta de un cuchillo, haremos una pequeña incisión a lo largo del lomo para retirarles la tripa. Reservamos.
- Cortamos los filetes de merluza en dos mitades en sentido longitudinal.
 Colocamos dos colas de langostinos sobre una de las mitades y comenzamos a enrollarla. Pinchamos cada rollo con un palillo para evitar que pueden desenrollarse.
- Cuando tengamos todos los rollitos hechos los colocamos en una bandeja de horno sobre un papel vegetal. Salamos y regamos cada rollito con un hilo de aceite de oliva.
- 6 Con el horno previamente caliente a 180°C, horneamos los rollitos de merluza durante 15 minutos. Retiramos del horno tan pronto estén listos.
- Mientras se cocina el pescado preparamos la salsa menier. Ponemos la mantequilla en una sartén y la calentamos hasta que se derrita. Una vez que se haya fundido añadimos el perejil y la harina y dejamos que se cocine 2 o 3 minutos. Incorporamos el zumo de los dos limones y dejamos que se cocina durante 1 o 2 minutos más.
- Servimos los rollitos de merluza y langostinos acompañados de la salsa menier.

Ingredientes

4 filetes de merluza ¶n p[el

16 gambones argentinos

2 cdtas de perejil picado

75 g de mantequilla

2 limones

1/2 cda de harina

Aceite de oliva virgen extra

Sal