Ensaladilla de merluza y gambas

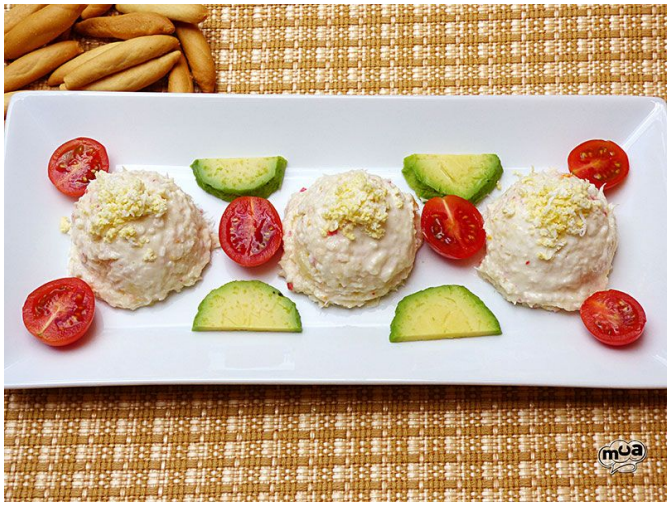
05/06/2015



Llega el calorcito y apetece recetas de verano, así que hoy os invito a una rica ensaladilla de merluza y gambas. **Ideal para tomarla como primer plato o como aperitivo**.

Ingredientes:

- 8 o 10 rodajas de merluza (también pueden ser filetes sin espinas)
- 200 gramos de gamba arrocera
- 10 palitos de cangrejo
- 1 patata mediana
- 1 carlota
- 2 hojas de laurel
- Sal
- Mayonesa



Elaboración:

1. Comenzamos **hirviendo las gambas unos minutos**. Después colamos el caldo y **dejamos enfriar las gambas**, para posteriormente pelarlas y picarlas.
2. **En este caldo vamos a cocer la patata y la carlota**, junto con las hojas de laurel y añadimos la sal. Cuando falten unos minutos incorporamos la merluza, esta necesita menos cocción, en cuanto veamos que está lista la apartamos. No hervir demasiado si no quedará seca. Dejamos templar.
3. Mientras tanto, **picamos los palitos de cangrejo y las gambas**.
4. Desmenuzamos la merluza, **asegurándonos bien de no dejar ninguna espina**. Y con ayuda de un tenedor chafamos la patata (interesa que no se note y que le dé un poco de consistencia) y la carlota.
5. Juntamos todo y mezclamos bien, **añadiéndole la mayonesa al gusto de cada uno, pero mejor poco a poco**. Es preferible tener que añadir que no pasarse. Probamos el punto de sal por si tuviéramos que rectificar.
6. Cubrir por encima con una **capa fina de mayonesa y decorarla** como más os guste. Yo le he puesto huevo duro rallado y la he acompañado con unas rodajas de aguacate y tomatitos.

Esta receta tiene infinidad de posibilidades, yo a veces he combinado merluza y rape. Os aseguro que queda deliciosa.

¡Espero que la disfrutéis!

