

Merluza rebozada con mahonesa de ostras “Para ocasiones especiales”

Por: Chef Diego Dato Del [Restaurante Melvin](#) By Martín Berasategui

Para la merluza rebozada

Deshuesar la merluza hasta preparar unos lomos hermosos sin piel. También podemos pedir que nos los preparen así en la pescadería.

Sazonar los lomos de merluza y freírlos minuto y medio por cada lado en abundante aceite caliente con ajos, con los tacos sólo pasados por huevo batido, sin necesidad de enharinarlos.







Merluza rebozada:

- 1 lomo de merluza
- 2 dientes de ajo
- Huevo batido
- Sal

Para la mahonesa de ostras:

Abrir todas las ostras, escurrir el agua y colocarlas en un bol. Lavar y secar el perejil para agregarlo a las [ostras](#). Con la ayuda de una batidora, mezclar todo a velocidad máxima. Una vez bien incorporados los ingredientes agregar el aceite de oliva poco a poco para emulsionar como una mahonesa. Si la consistencia es muy espesa, agregar un poco de agua de las ostras para aligerarlo. Sazonar con el jugo de limón. Reservar en un recipiente frío.

Mahonesa de ostras:



Merluza rebozada con mahonesa de ostras “Para ocasiones especiales”

- 150 g de ostras
- 18 g de perejil
- 150 g de aceite de oliva
- Jugo de limón
- Jugo de las ostras

Acabado y presentación

Es muy importante que los lomos de merluza sólo se rebocen con huevo, sin harina, el resultado es mucho más liviano y esponjoso.

Acompañar con la mahonesa de ostras colocada en uno de los lados o servida en una salsera aparte para que cada uno se eche lo que quiera.

Truco

El sabor intenso de las ostras le da un gusto impresionante a la mahonesa, pero si no queremos gastar mucho también se puede

sustituir por otro molusco más asequible como el berberecho, por ejemplo.