# RecetaKA

# MERLUZA WELLINGTON



**Ingredientes para 6 personas:** 6 Medallones de merluza / 12 lonchas jamón serrano / 1 zanahoria mediana / 1 cebolleta mediana / 1 diente de ajo / 80 g de tomate triturado / 2 cdas de nata / 1 bote espinacas cocidas / 1 bote de salsa pesto / 1 masa de hojaldre / sal y pimienta negra / 1 huevo / 3 cdas de aceite de girasol

CONTIENE GLUTEN · HUEVOS · LACTEOS

**Elaboración de la salsa de zanahoria**

1. Picar la zanahoria y el ajo finamente, cortar la cebolleta en brunoise
2. Rehogar las verduras. Una vez rehogadas agregar el tomate triturado, ½ vaso de agua y dejar cocer a fuego medio hasta reducir
3. Batir finamente las verduras rehogadas, agregar la nata y salpimentar

**Elaboración del wellington**

1. Sobre papel de horno extender 2 lonchas de jamón serrano sobreponiendo una encima de otra ligeramente
2. Pintar con salsa pesto (sin llegar a los bordes) y cubrir con la salsa de zanahorias
3. Añadir 1 o 2 cucharadas de espinacas cocidas, sobre ellas y en el centro 1 rodaja de merluza previamente salpimentada
4. Con ayuda de un papel de horno envolver de modo que la merluza quede bien cubierta del resto de capas
5. Cortar 2 trozos de masa de hojaldre una de un tamaño ligeramente superior al de la pieza de merluza envuelta y otra un poco más grande a esta para cubrir bien. Colocar la merluza en una de ellas y sellar bien con un tenedor
6. Pincelar con huevo batido. Decorar con los recorte de hojaldre y pincelar con huevo de nuevo
7. Hornear a 180º durante 30´.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

***Nota:*** *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*



Red de Escuelas de Cocina Infantil