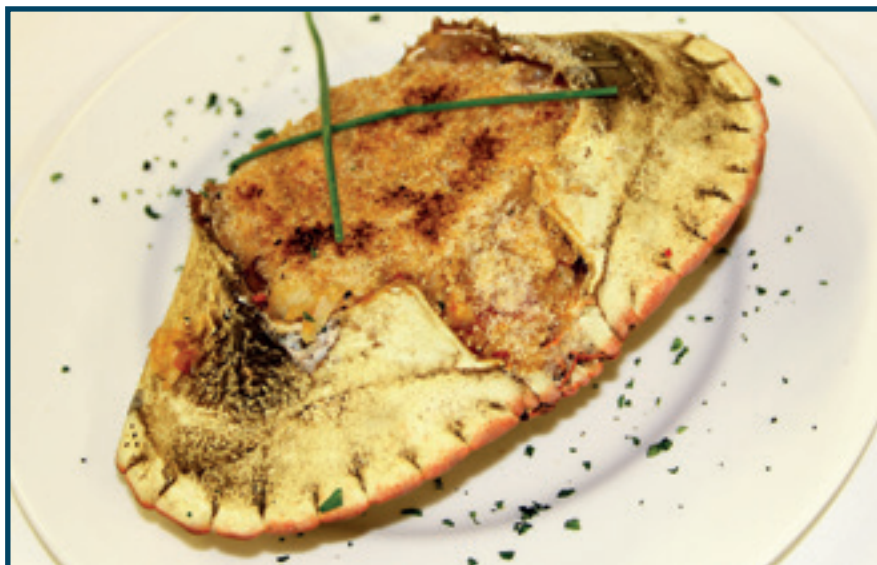


BUEY DE MAR RELLENO



INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 1 Buey de mar de 1/2 kg.
- 1/2 kg de merluza de pincho.
- 1 Vaso (de los de vino) de aceite.
- 150 gr de cebolla.
- 2 Dientes de ajo.
- 2 Tomates medianos.
- 1 Cucharada sopera de harina, 25 gr de pan rallado.
- 1 Guindilla mediana.
- 1 Vaso (de los vino) de vino ajerezado.
- 1/2 Vaso (de los de vino) de coñac.
- 1 Vaso (de los agua) de caldo de pescado.
- 1 Cucharadita de azúcar.
- Pimentón.
- Sal.
- Pimienta.



PREPARACIÓN

Cocer el buey durante 10 minutos en 4-5 litros de agua hirviendo con vaso y medio de vinagre de Jerez y sal. Dejar enfriar. Abrir el buey por la tripa y levantar el caparazón. Sacar el líquido, la carne del caparazón y las patas y reservar.

Hornear la merluza en una fuente con aceite durante 8 minutos. Añadir el caldo al del buey. Dorar en una cacerola con el aceite un ajo entero. Retirar y estofar una cebolla y el otro ajo picado, los tomates pelados y en cuadrados.

Añadir el pimentón y la guindilla, la sal y el azúcar, y estofar unos minutos.

Añadir el coñac previamente prendido y el vino. Hervir y reducir el caldo.

Añadir la harina y el caldo de pescado y cocer suave 10 minutos.

Picar y añadir la carne del buey y de la merluza y salpimentar al gusto.

Rellenar el caparazón, espolvorearlo con el pan rallado y gratinar ligeramente en el horno.