

Tartaletas marineras con mayonesa gratinada



tartaletas

1 lomo de merluza

2 latitas de atún en aceite

1 cebolla

aceite de oliva

sal

mayonesa casera

Cocemos el lomo de merluza en agua con sal durante 12-15 minutos depende del tamaño. Cuando se enfríe lo desmenuzamos bien quitando espinas y piel.

Cortamos la cebolla en cuadraditos y la echamos en una sartén con un poco de aceite hasta que esté bien doradita, añadimos dos cucharitas de azúcar y dejamos que caramelize un poco y la escurrimos bien.

En un bol grande mezclamos la merluza desmenuzada, el atún y la cebolla. Con ésta mezcla rellenamos las tartaletas hasta arriba, presionando bien.

Hacemos la mayonesa, es muy importante hacerla casera, para ésta receta no vale la de bote porque el sabor cambia muchísimo al gratinarla. Una vez hecha la mayonesa y para que quedara mas bonito la metí en la manga pastelera con una boquilla redonda y adorné las tartaletas como si fueran unos cupcakes, se meten al horno con el gratinador bastante fuerte, en uno o dos minutos estarán doradas, hay que vigilarlas, se sacan y se sirven enseguida.