

Receta de Merluza con Tomate Gratinada

22 Ene 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de pescado que queda perfecta para degustar en familia, espero que os guste y la preparéis en casa, quedaréis muy bien con vuestros invitad@s.

Ingredientes

- Filetes de merluza o lomos (cantidad según comensales)
- Gambas cocidas (200grs) opcional
- Salsa de tomate frito (300ml)
- Queso rallado (300grs)
- Sal
- Pimienta blanca molida
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En la bandeja del horno o en una fuente apta para asados colocar los filetes de merluza
2. Rociar con un poco de sal y pimienta blanca al gusto
3. Pelar las gambas y colocar encima de la merluza, echar un buen chorro de aceite de oliva
4. Extender la salsa de tomate por encima y alrededor de la merluza, extenderla bien
5. Espolvorear el queso rallado y meter al horno a 160º durante unos quince minutos
6. Subir el horno a 190º y dejar otros cinco o diez minutos hasta que quede doradito
7. Servir caliente y....buen provecho!!!