

Receta de Merluza Gratinada con Queso

27 Mar 2015



Buenos días a tod@s, para este viernes os invito a que preparéis esta fácil y rica receta de Merluza gratinada, resulta un plato exquisito para toda la familia e incluso para los más pequeños de la casa.

Ingredientes

- Filetes de merluza (cuatro o más según comensales)
- Mayonesa casera (cuatro cucharadas)
- Queso parmesano rallado (dos cucharadas)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200º
2. Pincelar una fuente para horno con aceite de oliva
3. Colocar los filetes de merluza en la fuente
4. Mezclar la mayonesa con el queso parmesano rallado y extender por encima de los filetes
5. Meter al horno hasta que se gratine la superficie de los filetes
6. Servir caliente y acompañada si queréis de unas verduras al vapor con un chorrito de aceite de oliva y....buen provecho!!!