

Receta de Soufflé de Merluza

24 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para este viernes nuestra amiga y seguidora **Isa Cortés** nos propone preparar este rico **Soufflé de Merluza**, nos cuenta que queda muy rico y que su madre y ella lo preparan mucho en casa para los viernes de Cuaresma, seguro que nos gustará a tod@s.

Ingredientes

- Merluza sin espinas (un Kg)
- Tomate frito (medio Kg)
- Mayonesa (al gusto)
- Huevos crudos (cuatro)
- Huevos cocidos (dos)
- Sal
- Pimiento morrón
- Aceitunas negras

Modo de Preparación

1. Cocer la merluza en agua con un poco de sal
2. Desmenuzarla y ponerla en un bol junto con el tomate frito, mezclar bien todo
3. Añadir los huevos batidos y mezclar
4. Volcar en un molde y meter al baño maría en el horno precalentado a 180°, dejar hasta que se cuaje
5. Desmoldar con cuidado y colocar en una fuente y cubrirlo con mayonesa al gusto
6. Decorar con los huevos cocidos, tiritas de pimiento morrón y aceitunas negras o verdes
7. Servir y....buen provecho!!!