

Receta de Lomos de Merluza con Pisto

06 Sep 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Lomos de Merluza con Pisto**, queda un plato muy rico para toda la familia y además es una forma exquisita de comer pescado, es una receta muy fácil de preparar y seguro que os gustará.

Ingredientes

- Lomos de merluza congelados (una bolsa)
- Harina
- Huevo batido
- Sal
- Aceite de oliva
- Pisto casero o un bote de Fritada

Modo de Preparación

1. Descongelar los lomos de merluza y ponerlos a escurrir sobre papel absorbente
2. Pasar los lomos de merluza por harina y después por huevo batido
3. Poner aceite de oliva a calentar y freír los lomos de merluza hasta que estén doraditos y bien hechos, ponerles un poco de sal por ambos lados y reservar
4. En una cacerola poner el pisto ya hecho y si no tenéis, utilizar uno o dos botes de fritada, dejar al fuego medio un rato
5. Añadir los lomos de merluza a la cacerola y dejar un rato al fuego para que se mezclen bien los sabores
6. Servir calientes o templados y...buen provecho!!!