

Receta de Filetes De Merluza Con Mayonesa Gratinados

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy jueves os dejo otra receta de pescado muy rica, se trata de filetes de merluza con mayonesa gratinados, es una receta muy fácil y resulta muy apetitosa.

Ingredientes

- Filetes de merluza (cantidad según comensales)
- Mayonesa light (dos o tres cucharadas)
- Queso parmesano rallado (dos o tres cucharadas)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En la bandeja del horno, previamente untada con aceite de oliva, colocar los filetes de merluza con sal
2. Mezclar la mayonesa con el queso rallado
3. Cubrir los filetes de merluza con la mezcla
4. Meter al horno a 200 GradosC, hasta que se gratine la superficie de los filetes
5. Una vez gratinados, podemos servirlos acompañados de unos huevos cocidos o también de unas verduras a la plancha con un poquito de aceite de oliva