

Receta de Lomos De Merluza Con Bacón Gratinados

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy lunes os voy a dejar esta receta de lomos de merluza con bacón gratinados, porque supongo que os apetecerá algo ligerito después de tantos días de fiesta, que solemos pasarnos todos un poquito.

Ingredientes

- Espinacas congeladas (400gr.)
- Lomos de merluza sin piel (cantidad según comensales)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- Bacon en lonchas (una por cada lomo)
- Queso rallado abundante
- Sal

Modo de Preparación

1. Hervir las espinacas y escurrirlas
2. En una sartén con un poco de aceite, freír los ajos troceados y echar las espinacas a rehogar con un poco de sal
3. Colocarlas en una fuente para horno y poner encima los lomos de merluza con sal
4. Meter un ratito al horno que se hagan un poco
5. Poner una loncha de bacon encima de cada lomo y espolvorear bastante queso rallado y un hilito de aceite de oliva
6. Meter al horno hasta que veamos que el queso está doradito
7. Servir caliente