

Receta de Merluza Con Mayonesa Gratinada

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy viernes os dejo una receta de pescado que espero que os guste, es muy sencilla y rápida de preparar, Merluza con mayonesa gratinada, y además está muy rica.

Ingredientes

- Media merluza o filetes de merluza sin piel
- Tomates maduros (uno o dos)
- Mayonesa casera
- Leche semidesnatada
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Lavar los tomates y partarlos en rodajas
 2. En una fuente apta para horno colocar las rodajas de tomate y echarlas un poco de sal y pimienta
 3. Poner encima la merluza
 4. Echar un poco de mayonesa en un vaso y añadirle un chorrito de leche semidesnatada, agitarlo para que se mezcle bien y quede más ligera
 5. Cubrir con ella la merluza y meter al horno previamente precalentado a 180 Grados
 6. Mantenerlo durante unos 15 minutos y después poner unos minutos el grill para que se gratine
-