

Receta de Merluza Con Queso Al Horno

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s los seguidor@s de este Blog de Recetas, quiero agradecer a tod@s el apoyo que me mostráis día a día, deciros que me sirve de motivación para seguir poniendo estas ricas recetas y espero seguir contando con tod@s por mucho tiempo más. Hoy os dejo ésta, que es muy fácil y se prepara en poco tiempo.

Ingredientes

- Merluza en filetes (cantidad según comensales)
- Cebolla (una o dos)
- Queso en lonchas
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Picar la cebolla en juliana y ponerla en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que quede bien pochadita
2. En una fuente especial para horno, poner en el fondo una capa de la cebolla bien pochada
3. Colocar encima los filetes de merluza y a continuación el resto de la cebolla
4. Cubrir con lonchas de queso y meter al horno hasta que el pescado esté hecho y el queso quede gratinado y... buen provecho!!!