

Merluza a la crema



Nombre de la receta

Merluza a la crema

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

5

Alérgenos

Pescado
 Leche

Descripción

Filetes de merluza con crema al horno con guarnición de patatas mini

Ingredientes

- 5 filetes de merluza
- 10 patatas mini
- 300 mililitro de nata para cocinar
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- al gusto de especias para pescado

- al gusto de nuez moscada
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Pasos

1 En primer lugar ponemos las patatas a cocer durante 25 minutos o hasta que estén tiernas. Si no tenemos patatas en casa y queremos adelantar, podemos comprar un bote de patatas que vienen ya hervidas.

2 Mientras ponemos un poco de aceite de oliva en la fuente para horno y lo extendemos por toda la fuente. Colocamos encima los filetes de merluza a los que aliñamos con sal, una pizca de pimienta y especias de pescado (al gusto).



3 En un cazo ponemos la nata a calentar y añadimos una pizca de sal, pimienta y un poco de nuez moscada. Cuando la nata empieza a hervir, la colocamos sobre el pescado.



4 Metemos al horno a 180 grados con calor arriba y abajo durante unos 25 minutos y ya tendremos lista nuestra rica merluza. El tiempo de horno siempre es orientativo.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares