

# FILETES DE MERLUZA AL AZAFRAN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 4 RODAJAS DE MERLUZA
- 1 VASO de LECHE EVAPORADA TIPO IDEAL
- 1/4 de PASTILLA DE CALDO DE CARNE
- 1 HEBRA DE AZAFRAN
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA BLANCA

**Preparación:**

**Paso 1**

CALENTAR LA LECHE EN UNA CAZUELA Y AÑADIR EL 1/4 DE PASTILLA DE CARNE Y EL AZAFRAN

**Paso 2**

SALPIMIENTA AL GUSTO INCORPORA EL PESCADO Y COCINAR A FUEGO BAJO DURANTE 3 MINUTOS SIRVE CALIENTE