

**Creador:** Penny



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 2 personas :**

- 2 o 4 según el tamaño de Rodajas de merluza
- 100 gr de Champiñones
- 1 lata pequeña de Aceitunas sin hueso
- 1 Huevo duro
- 1 Cebolla picada
- 2 rebanadas pan molde de Pan rallado
- Sal
- Aceite
- Margarina

**Preparación:**

## **Paso 1**

*Sazonar la merluza. Picar los champiñones con las aceitunas y el huevo duro.*

## **Paso 2**

*Freír las cebollas e incorporar a una fuente que pueda ir al horno. Poner la merluza encima de la cebolla. Freír los champiñones y añadir a la merluza. Añadir el huevo picado y las aceitunas partidas y cubrir con el pan rallado y pequeños trozos de margarina. Horno 30 minutos.*