Merluza a la catalana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

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.