

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Cristina Madico



La cocina de la Pepa

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 kilo de merluza,
- una miga de pan mojada en leche,
- 4 cucharadas de tomate frito,
- 3 huevos batidos,
- un poco de mantequilla,
- un poco de pimienta blanca y sal.
- Y para adornar yo he elegido 2 huevos cocidos y mayonesa. Puedes poner también unas gambas...

Preparación:

Paso 1

Pon la merluza a cocer, nada, 5 minutos, y una vez lista, quítale la piel. Pon todos los ingredientes en un recipiente para batir y lo trituras todo bien. Viértelo en un molde para el microondas untado con mantequilla. Lo pones a potencia máxima entre 10 y 15 minutos y ya! Lo dejas enfriar un poco. Lo vuelcas en un plato y lo terminas adornando con mayonesa y unas rodajas de huevo duro. Puedes espolvorear por encima con el polvo de la yema del huevo. Y si quieres también con unas gambas... Ummm!!!