

# Suprema de merluza en hojaldre con philadelphia finas hierbas



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Noelia Garrido



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 planchas de hojaldre
- 300 g de Philadelphia Finas Hierbas
- 700 g de merluza en 2 lomos [Read more at http://www.petitchef.es/recetas/plato/suprema-de-merluza-en-hojaldre-con-philad](http://www.petitchef.es/recetas/plato/suprema-de-merluza-en-hojaldre-con-philad)
- 1 pimienta verde italiano
- 1 cebolleta
- -1 Huevo
- Aceite, sal, pimienta
- Lechugas.

## Preparación:

### Paso 1

Limpia los lomos de merluza de piel, espinas y márcalos en una sartén antiadherente por todos sus lados. Corta la cebolleta y el pimienta verde en juliana y saltéalos con un poco de aceite de oliva. .

### Paso 2

Extiende las placas de hojaldre y pínchalas con un tenedor. Úntalas con Philadelphia Finas hierbas y coloca la verdura y la merluza por encima. Cierra los hojaldres y píntalos con huevo batido.

### Paso 3

Hornea los hojaldres, primero, a 200°C durante 10min y, luego, otros 10 minutos, a 180°C. Acompaña este plato de una ensalada variada.