

Suprema de merluza en hojaldre con philadelphia finas hierbas



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Rosa Maria Munu



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.