Pastel de merluza

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Cosmin Iulian C

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 3 personas :

- 400 g de merluza
- 3 puerros
- 30 g de aceite de oliva virgen
- 200 g de nata líquida para cocinar
- 50 g de queso blanco cremoso
- 3 huevos
- perejil picado queso rallado sal

Preparación:

Paso 1

Freímos la cebolla y los puerros y reservamos Batimos la nata, el queso, los huevos, la sal y la pimienta hasta que se encuentren bien mezclados. Incorporamos los puerros y la cebolla batimos de nuevo. Volcamos esta mezcla en una fuente desmenuzando la merluza dentro de la mezcla y espolvoreándolo después con el queso rallado y con el perejil. Lo introducimos en el horno previamente precalentado a 200ºC durante 15 minutos, poniéndolo después a gratinar hasta que se encuentre la superficie dorada.