

Creador: Flor Roja **Recetizador:** manolomoto



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 200°C durante 15 minutos, poniéndolo después a gratinar hasta que se encuentre la superficie dorada.