Pescado en capas al horno

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

Creador: Flor Roja



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 kg filet de merluza
- 2 limones
- sal pimienta
- Ajo Perejil
- 1 morron rojo
- - 1 cebolla grande
- 6 huevos
- 6c Queso rallado

Preparación:

Paso 1

Cortar los filetes parejos y colocarlos com jugo de limon y dejar reposar una hora. Luego lo salpimentamos bien. 2En una bandeja que pueda ir al horno colocar una capa de pescado sobre este morron cortado en tiras, cebolla en rodajas, ajo y perejil, asi se va haciendo dos o tres capas lo que se prefiera. 3Por ultimo se baten los huevos con sal y pimienta. Agregamos el queso rallado y cubrimos la preparacion de pescado. 4Llevamos al horno hasta que este cocido,mas o menos 30m.