

merluza hervida con tomate y mahonesa



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

Creador: karmela **Recetizador:** tania Segura



Descripción:

hervir en agua sal y laurel el pescado unos 12 minutos, al tomate triturado le echamos la sal, aceite y pimienta y lo ponemos en el fondo del plato ponemos la merluza encima y la mahonesa con perejil encima

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 8 rodajas de merluza
- 1 bote tomate natural triturado
- 1 bote de mahonesa
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- laurel
- perejil en polvo

Preparación:

Paso 1

se puede hacer con cualquier tipo de pescado