

## Receta de Filetes De Merluza Al Horno

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy jueves os dejo esta rica receta de pescado que es muy apropiada para toda la familia, incluidos los más peques de la casa, seguro que os encantará.

### Ingredientes

- Filetes de merluza (seis)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Perejil picado
- Patatas (tres o cuatro)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta al gusto

### Modo de Preparación

1. Poner el horno a precalentar a unos 160 Grados o 170 Grados
2. En la bandeja echar un chorrito de aceite y extender bien
3. Colocar una base con las patatas cortadas en rodajas, la cebolla en juliana y los ajos también troceados, echar un poco de sal y meter al horno un rato para que se hagan las patatas
4. Colocar encima los filetes de merluza espolvorear un poco de sal, pimienta negra y perejil picado, regar todo con un chorro de aceite de oliva
5. Meter al horno y mantener unos quince o veinte minutos, o hasta que esté doradito y....buen provecho!!!