

MERLUZA CON COSTRA DE ALIOLI

INGREDIENTES:

- 1 lomo limpio de merluza
- Alioli casero (de huevo o de leche)

PREPARACIÓN:

- 01.** Colocar el lomo de merluza sobre una bandeja de horno.
- 02.** Untar por encima una capa más bien fina de alioli.
- 03.** Meter en el horno precalentado a 180°C durante 30 minutos o hasta que se dore.



Una manera diferente
de comer pescado, sana
y rica.