



# Pastel merluza en microondas

## Ingredientes

- 2 filetes de merluza
- 2 huevos
- 4 cucharadas de tomate frito
- 4 cucharadas de leche
- 2 cucharadas de aceite
- sal
- perejil
- estragón.

## Preparación

Lavar y poner en un plato los filetes de merluza, añadir un poco de sal y una cucharada de aceite por encima de cada uno .

Meter 2 minutos al microondas .

En un bol poner los huevos, el tomate, la leche, el estragón y el perejil y batir .

Añadir la merluza que previamente teníamos en el microondas y triturar con una batidora .

Echar en un bol previamente engrasado .

Meter en el microondas durante 8 minutos .

Al finalizar el tiempo comprobar con una aguja o palillo que esté bien cuajado (pinchar y si sale limpio es que ya está), en caso de que no estuviera meter 1 o 2 minutos más .

Sacar y desmoldar .

Se puede comer caliente o frío con un poco de mahonesa por encima .

.