



Merluza al horno con avellanas

Ingredientes

- 8 Filetes de merluza congelados
- 100 gr. de queso rallado
- 100 gr. de avellanas
- 100 gr. de mantequilla
- la yema de un huevo duro
- vino blanco.

Preparación

Se colocan los filetes descongelados en una fuente de horno untada de mantequilla .

En un mortero se machaca las avellanas con la yema de huevo duro, añadiendo el resto de la mantequilla y un chorrito de vino blanco .

Trabajarlo hasta obtener una pasta .

Cubrir con este preparado el pescado, espolvorear con queso y cocer al horno de 15 a 20 minutos .