

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:55
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/merluza-al-horno-sobre-lecho-de-berenjenas.html>

Merluza al horno sobre lecho de berenjenas

INGREDIENTES

- cuatro filetes de abadejo
- dos berenjenas alargadas
- 50 gramos de queso rallado
- un vaso de aceite de oliva
- 2 huevos
- 3 cucharadas de tomate frito
- un poco de margarina
- sal

PREPARACIÓN

Descongelar el pescado.

Pelar y cortar las berenjenas a lo largo y como de medio cm de grueso. Salarlas y dejarlas en un plato para que suelten agua.

Precalentar el horno mientras se fríen las berenjenas en aceite de oliva por ambos lados y escurrirlas sobre papel de cocina.

Verter un poco del aceite de freír las berenjenas en una fuente grande de horno y preparar un lecho de berenjenas. Salar.

Secar los filetes de pescado con papel de cocina y colocarlos sobre las berenjenas de forma que no se toque un filete con otro.

Batir los dos huevos y añadir el tomate y casi todo el queso rallado. Verter sobre el pescado, espolvorear con el queso rallado restante y colocar unas nueces de margarina por encima.

Meter al horno unos veinte minutos y servir inmediatamente en la misma fuente.