



<https://www.mepillasquisando.com>



1115 - MERLUZA A LA CREMA DE QUESO



RECETA PARA MICROONDAS

INGREDIENTES:

8 Lomos de Merluza congelados.
250 gr. de Queso Emmental rallado.
150 cc. de Crema de Leche.
Sal, Hierbas provenzales y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Colocamos los lomos de merluza sobre una rejilla, conectamos el microondas a potencia máxima 9 minutos. En el vaso de la batidora, colocamos el queso rallado, la crema de leche, salpimentamos y mezclamos. En una bandeja, colocamos los lomos de merluza, vertemos encima la salsa, espolvorear con las hierbas provenzales y por último gratinamos.

<https://www.mepillasquisando.com>