

Merluza al horno con langostinos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/merluza-al-horno-con-langostinos>

Preparación

Precalentar el horno a 200°C durante 10 minutos. Lavar y secar bien la merluza y colocarla en una fuente apta para el horno. Repartir los langostinos alrededor de la merluza. Lavar y secar las hojas de perejil y picarlas con un cuchillo. Pelar los ajos y picarlos muy chiquitos. Poner tanto el perejil como los ajos en un bol. Añadir el jugo de limón, sal, el aceite de oliva y opcionalmente, media copita de vino blanco. Mezclar bien toda la preparación y verter sobre la merluza y los langostinos. Meter la fuente en el horno, bajar la temperatura a 180°C y dejar hornear unos 15-20 minutos hasta que las colas de langostino se vuelvan rosadas. Apagar el horno y dejar reposar la fuente dentro al calor 5-10 minutos más.

Ingredientes

- 4 Filetea de Merluza
- 16 Langostinos pelados
- 4 diente/s Ajo
- 4 cucharada/s Perejil picado
- Jugo de 1 limón
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal

Categorías

Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

Tip para la receta

Puede acompañar con una salsa bechamel

