

Merluza al pesto



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/merluza-al-pesto>

Preparación

Precaliente el horno. Secar los filetes de pescado con una toalla de papel. Colocarlos en una bandeja para hornear forrada con papel aluminio. Rociar el papel con aceite en aerosol para evitar que se pegue al pescado. Condimentarlo con sal, pimienta y jugo de limón. Espolvoree cada filete de pescado con 2 cucharadas de queso parmesano. Ase a la parrilla durante 10-11 minutos o hasta que el pescado ya no esté transparente y que el queso esté dorado en la parte superior. Cubra cada filete con tomates frescos y una cucharada de pesto. Si usted tiene parmesano extra, añadir un poquito más en la parte superior.



Ingredientes

- 150 gramo/s Filete de merluza
- 1/4 taza/s Pesto de albahaca
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1 taza/s Tomate picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Jugo de limón

Categorías

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