

# Merluza con guarnición de batatas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/merluza-con-guarnicion-de-batatas>

## Preparación

Limpiar y lavar el pescado, disponerlo en una fuente para horno, untar el pescado con 4 cucharadas de mostaza mezclada previamente con la mitad del aceite de oliva, sal y pimienta. Cortar las cebollas en rodajas y con una parte rellenar el pescado. Disponer el resto de las cebollas y las batatas en rodajas muy finas alrededor del pescado. Cortar el tomate y los zapallitos en trozos y colocarlos junto a los demás vegetales, alrededor del pescado. Salpimentar y rociar con el resto del aceite de oliva. Llevar a horno caliente de 35 a 40 minutos. Servir bien caliente, si se desea, acompañando con un aderezo preparado con la mayonesa, previamente aligerada con la crema de leche. Disfrute! Fuente: Recetas Natura



## Ingredientes

- 1-1/2 kgrs. Merluza (1 unidad aprox.)
- 4 cucharada/s Mostaza
- 1/2 taza/s Aceite de oliva
- 2 Cebollas
- 2-3 Tomates medianos
- 3 Zucchini (zapallitos redondos)
- 3/4 kgrs. Batata
- 4 cucharada/s Mayonesa
- 1-2 cucharada/s Crema de leche

## Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Pescados y frutos de mar, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Plato Principal