



RECETAS SALUDABLES

Merluza rebozada



INGREDIENTES (2 PERSONAS)

- 250g. de merluza
- Un puñado de harina.
- Aceite de oliva y sal
- 1 huevo batido.

ELABORACIÓN

1. Pasamos la merluza primero por harina y después por el huevo batido y la freímos en aceite de oliva .
2. Una vez estén doradas por ambos lados retiramos y añadimos sal al gusto.
3. Escurrimos sobre papel absorbente.
4. Emplatamos la merluza junto la ensalada. Servir disfrutar

PRECIO
(APROXIMADO PERSONA)

0,95€