



# 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€**