

Merluza a la gallega

Ingredientes:

- MERLUZA FRESCA (MERLUCCIOUS SPP) (165.5 gr.)
- ACEITE DE OLIVA (5.4 gr.)
- PURE DE PATATAS (MAGGI) (77 gr.)



Preparación:

Cocción en horno del pescado y preparación de la salsa

Datos de Interés:

Creado por: Nutriplato (info@nutriplato.es)

Categoría: Pescados y Mariscos

Tratamiento: HERVIDO

Intensidad: MEDIO

Peso Total: 270 gr.

Comensales: 1

Tags:

Observaciones: El pescado a la gallega es un plato típico de la cocina gallega que tiene como principal ingrediente pescado blanco, y le acompaña una guarnición de puré de patatas rehogadas con aceite y pimentón, para su consumo en caliente