

# 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](mailto: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