Merluza a la mexicana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 tomates medianos
- 1 cebolla
- 1 cucharada de tomate frito
- cucharadita de comino
- ½ cucharada de cilantro
- tabasco al gusto
- ¼ cucharadita de pimienta molida
- 1 cucharada de zumo de limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 filetes de merluza
- ½ taza de queso mantecoso rallado

Preparación:

Paso 1

Picar la cebolla y el cilantro fino. Pelar los tomates, sacar las semillas y picar fino. Calentar el horno a temperatura media. Pincelar una fuente para horno con aceite. Mezclar en un bol los tomates con la cebolla, salsa de tomates, comino, cilantro y tabasco. En otro recipiente juntar la pimienta, jugo de limón y aceite. Colocar los filetes de pescado dentro de la fuente. Untar cada filete con la mezcla de limón y pimienta y cubrir con la mezcla de tomates. Espolvorear con el queso rallado y hornear durante 15 minutos.