



tartera de gratinar



mantequilla



merluza



sal



pimienta en polvo



jugo medio limón



medio vasito vino blanco 1 cucharada aceite



6 cucharadas salsa de tomate

pan rallado



perejil

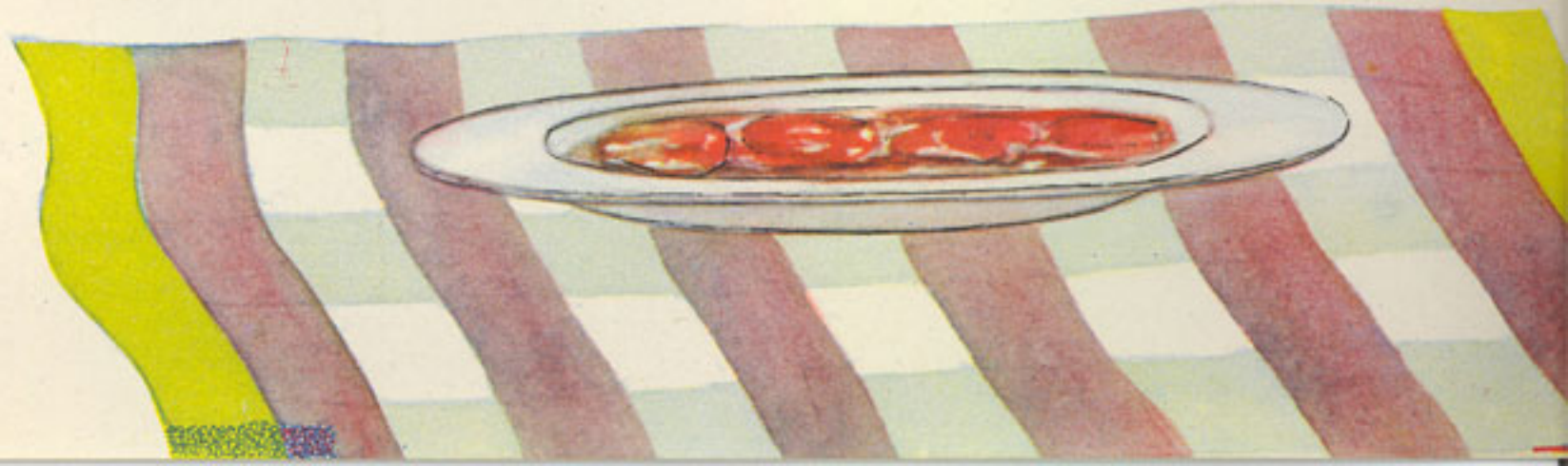
horno

Merluza al gratin

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



MERLUZA AL GRATEN

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

Colección XX
Ficha N.º 1026

RECETA

TARTERA DE GRATINAR. - MANTEQUILLA. - SAL.—Untaremos de mantequilla una tartera de gratinar, colocaremos en ella 4 ruedas de merluza con un poquitín de sal y pimienta en polvo, y las rociaremos con el jugo de medio limón. Después les echaremos medio vasito de vino blanco, 1 cucharada de aceite y 6 cucharadas de salsa de tomate; lo espolvorearemos todo con pan rallado y perejil picado, colocaremos encima unas bolitas de mantequilla y lo meteremos al horno unos 15 minutos.

PRESENTACION.—

Lo serviremos en la misma fuente.