

Waly



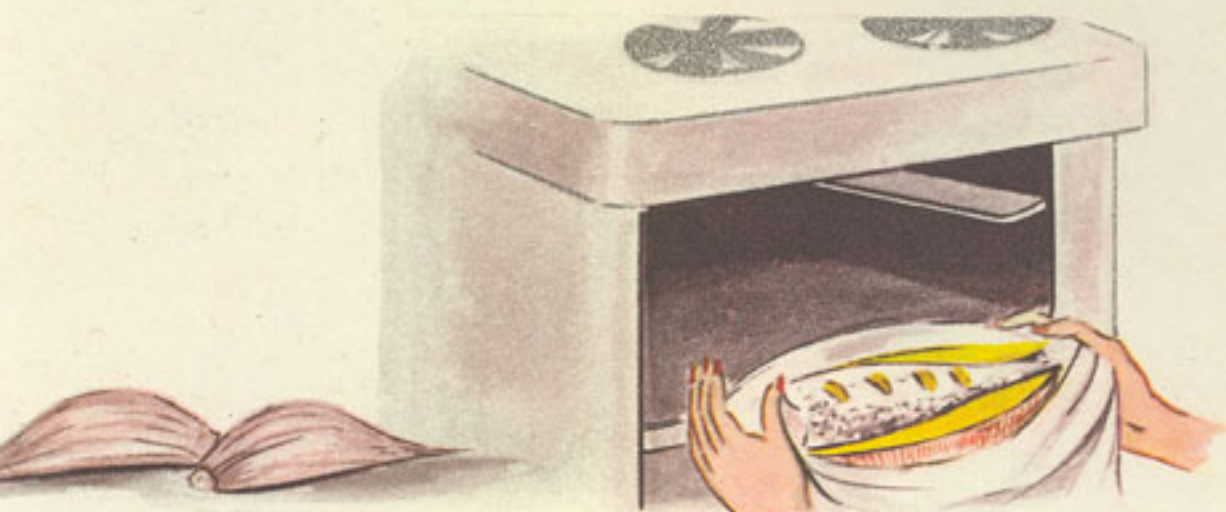
kilo y medio cola merluza

tijeras cuchillo agua

tartera

1 jicara aceite sal limón

1 cebolla



2 dientes ajo

horno



perejil picado

mantequilla

chino

3 huevos duros

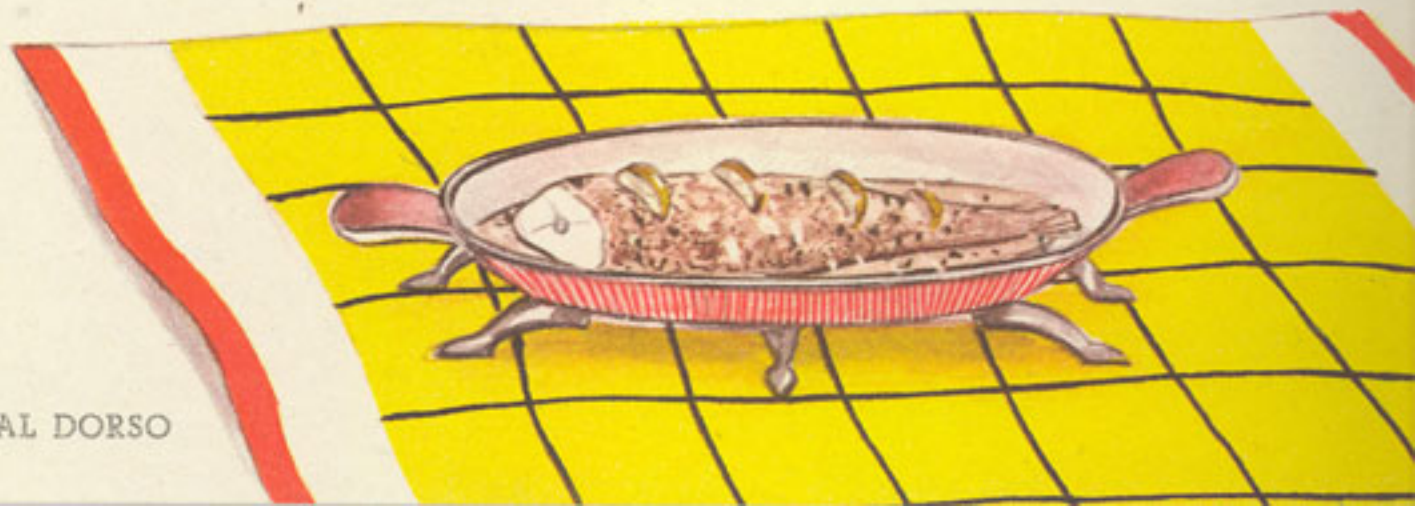
Merluza al horno

RACION PARA 6 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



MERLUZA AL HORNO

RACION PARA 6 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.

RECETA

MERLUZA. - TABLA.—Puesta sobre una tabla una cola de merluza de kilo y medio, le cortaremos las aletas con unas tijeras. Luego la escamaremos con un cuchillo y la limpiaremos al chorro del agua.

TARTERA. - CORTE.—A continuación la secaremos con un paño, le daremos cuatro o cinco cortes en el lomo y la pasaremos a una tartera alargada, resistente al fuego, en la que habremos vaciado una jícara de aceite. Luego echaremos un poco de sal a la merluza por encima y le introduciremos en cada corte media rueda delgadita de limón. (Véase el gráfico).

CEBOLLA. - AJO.— Después picaremos una cebolla y dos dientes de ajo, cuyos pedacitos distribuiremos alrededor de la merluza. Luego meteremos la tartera al horno durante media hora aproximadamente.

LIMON. - PEREJIL.—A continuación rociaremos la merluza con el jugo de medio limon, la salpicaremos de perejil picado, le pondremos encima tres o cuatro trocitos de mantequilla del tamaño de una avellana y volveremos a meterla al horno unos diez minutos.

PRESENTACION.— Cuidando de que no se parta sacaremos la merluza a una fuente, le verteremos toda la salsa a través de un pasapuré, picaremos muy suavemente por encima dos o tres huevos duros y la adornaremos con cuatro o seis ruedas finas de limón que dispondremos a su alrededor.

NOTA.—En el momento de servir, pondremos también una salsera con salsa mayonesa