



4 ruedas merluza



colocación de la merluza



jugo medio limón



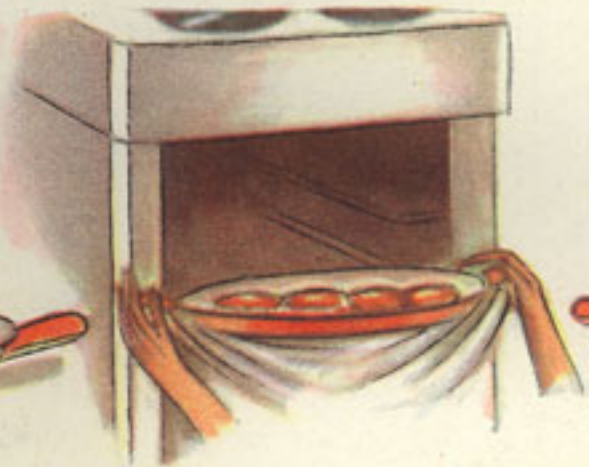
sal medio vasito vino blan



salsa tomate



mantequilla



horno



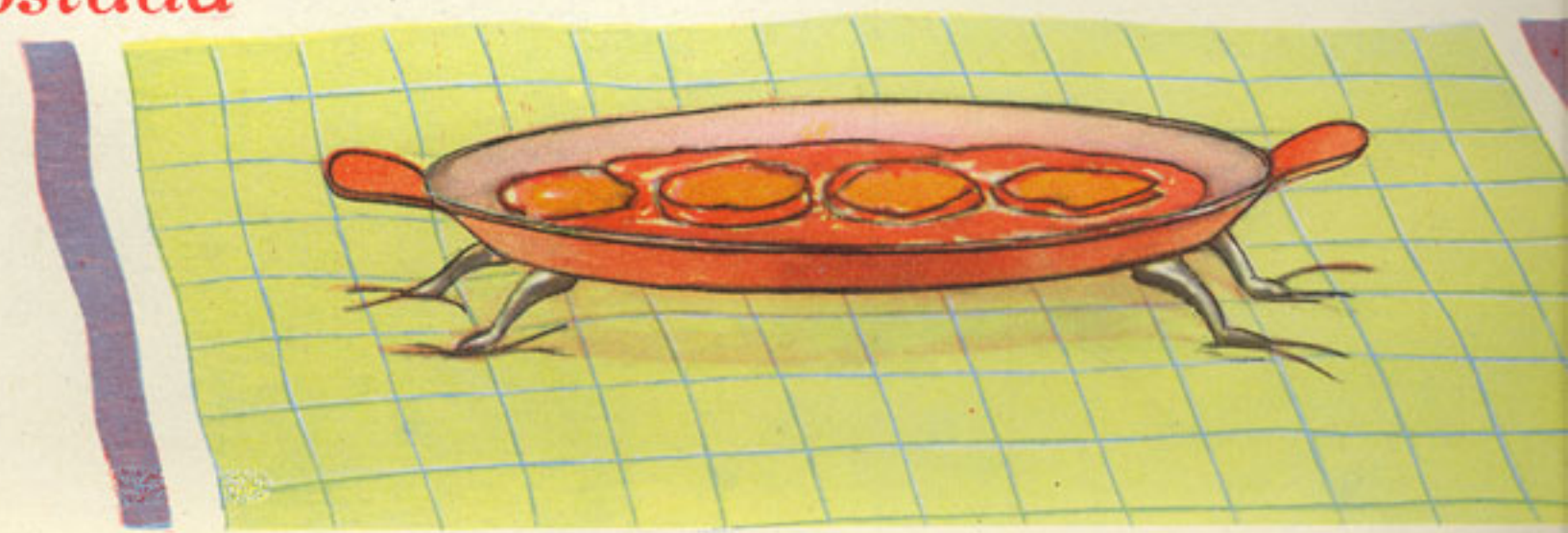
salsa mayonesa

# Merluza alangostada

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION  
INSTRUCCIONES AL DORSO



# MERLUZA ALANGOSTADA

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.

## RECETA

FUENTE DE GRATINAR. · MERLUZA. · LIMON.—En una fuente de gratinar, cuyo fondo habremos untado de mantequilla, colocaremos 4 ruedas de merluza, las rociaremos con el jugo de medio limón, un poquitin de sal y medio vasito de vino blanco, y depositaremos una cucharada de salsa de tomate sobre cada una.

MANTEQUILLA. · HORNO. MAYONESA.—  
PRESENTACION.

Colocaremos después 2 bolitas de mantequilla en cada roncha y meteremos la fuente al horno por espacio de unos 10 minutos. Cuando esté hecha la merluza, verteremos sobre cada rueda 2 cucharadas de mayonesa, para luego presentarla en caliente a la mesa.

NOTA.—Se comprueba que la merluza está hecha cuando, al tocarle el hueso, éste se despega de la carne.