

Huevos con Merluza y Espinacas



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 700 g de filetes de merluza
- 3 huevos
- 1 paquete de patatas paja grandes
- 1 paquete de espinacas
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 5 cl de aceite de oliva
- 500 ml de Bechamel **PARMALAT**

PREPARACIÓN:

Precalear el horno a 180 °C. Sofreír en aceite las cebollas y los ajos previamente cortados en láminas. Mezclar el sofrito con las espinacas y el pescado troceado. Dejar cocinar un poco y posteriormente dejarlo enfriar. Batir los huevos y mezclarlos con las patatas y la Bechamel **PARMALAT**. Mezclar con la merluza y colocar en una fuente. Decorar al gusto y llevarlo al horno para gratinar.

CON TODA LA CALIDAD PARMALAT