

FILETE DE MERLUZA CON COSTRA DE TOMILLO

Ingredientes:

Para 4 personas:

- 4 lomos de merluza sin piel
- 200g. de pan rallado
- 100ml de aceite de oliva
- Tomillo y sal

Preparación:

Limpiar los lomos de merluza de espinas.

Mezclar el pan rallado con el aceite, el tomillo picado y la sal.

Cubrir cada lomo de merluza con esta mezcla.

Hornear a 200 grados durante 10 minutos.

Dorar en el gratinador.

Servir con un chorrito de aceite.