



Dificultad:
Media



Porciones:
6



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	340 Kcal
Proteínas:	37.2 g
Grasa Total:	19.1 g
Colesterol:	158 mg
H. de Carbono:	4.4 g
Fibra Dietética:	0,3 g
Sodio:	639 mg

GRATÍN CREMOSO DE MERLUZA Y JAMÓN

Ingredientes

- 3 Láminas de jamón colonial
- 6 Filetes de reineta
- Sal y pimienta
- 1 Tarro grande de CREMA NESTLÉ 237 g
- 2 Huevos
- 1 Pizca de nuez moscada
- 1 Paquete de queso parmesano (80 g)
- Sal y Pimienta a gusto

Preparación

1.- Corta las láminas de jamón en mitades alargadas, de inmediato colócalas encima de cada filete de merluza, acomódalos en una fuente apta para horno con el cuidado que no queden todos pegados. Condimenta con un toque de sal y pimienta a gusto.

2.- De inmediato, junta en un bowl la CREMA NESTLÉ con los huevos y condimenta con un toque de sal, también pimienta y nuez moscada. Bate hasta homogenizar ambos ingredientes. Luego, vierte la preparación sobre la fuente con el pescado por todos lados y espolvorea el queso parmesano por toda la superficie.

3.- Hornea a temperatura alta de 180°C durante 15 a 20 minutos hasta cuajar la preparación y dorar la superficie. Una vez lista, retira de horno y sirve de inmediato acompañado con arroz blanco o al curry para dar mayor colorido.