

I N G R E D I E N T E S

CAZUELA DE MERLUZA Y BRÓCOLI

1 Brócoli

Leche

Sal

pimienta

Queso crema

1 filete de merluza

Papas

1/2 taza de crema

1/2 taza de leche

Queso rallado parmesano

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Cocinar al vapor un brocoli (o usa una bolsita de los congelados y dales un hervor) ponelos en una batidora con un chorrito de leche, sal, pimienta y 1 Cda de queso crema hasta que te quede un puré.
- 2- En una cazuela resistente al horno, poner un filete de merluza cortado en cubos. Salpimentar.
- 3-Por arriba poner una cucharada del puré de brócoli.
- 4- Por arriba disponer una capa de papas cortadas bien finitas.
- 5- En una taza mezclar 1/2 taza de crema con 1/2 de leche +sal + pimienta. Agregar una cucharada por cazuela.
- 6- Terminar con queso rayado parmesano.
- 7- Llevar al horno por 15 minutos y disfrutar!

