



Nivel de dificultad: Fácil
Nivel Calórico: Nivel calórico medio
Precio Aproximado: 5 - 10 €

Ingredientes

800 g
merluza (4 lomos (200g))
3 g
sal
2 g
pimienta negra
1/2
limón
2
huevos
50 g
harina de trigo (6 cucharadas)
60 g
pan rallado (6 cucharadas)
70 g
aceite de oliva (5 cucharadas)

Instrucciones

1. Limpia de espinas y lava los filetes de merluza.
2. Exprime el zumo de medio limón.
3. Unta los lomos de merluza con el zumo de limón y salpimienta.
4. Echa la harina y el pan rallado en 2 platos separados.
5. Bate los huevos en un bol.
6. Enharina los filetes de merluza, a continuación pásalos por el huevo batido y por último por el pan rallado.
7. Pon a calentar un buen chorro de aceite de oliva en una sartén grande y cuando esté caliente

echa los filetes rebozados. Fríe a fuego medio unos 3 - 4 minutos cada lado o hasta que se doren.

8. Escurre de aceite y coloca el pescado en una bandeja para servir.

9. Sirve y disfruta de tu receta de merluza rebozada casera. Ver más [recetas de pescado](#) [1] de la cocina española.

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/merluza-rebozada>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pescado>