



## INGREDIENTES

- 2 huevos
- 2 trozos de pan tostado sin corteza en dados de 5 mm
- 2 cucharadas de alcaparras escurridas y picadas
- ½ cebolla picada
- 4 filetes de anchoa picados
- 1 ramillete pequeño de perejil, para retirar y picar las hojas
- 4 filetes de abadejo de 150 g

## COCCIÓN

- 15 min
- 180
- Vapor combinado 1 cuarto
- Nivel del horno 3



## ABADEJO CON COSTRA DE HIERBAS

Para 6-8 personas. Nivel de dificultad 1

- 1 Casca los huevos en un cuenco y bátelos ligeramente. Agrega los picatostes, las alcaparras, la cebolla, las anchoas y el perejil, y mezcla bien.
- 2 Pon los filetes de abadejo en una bandeja forrada con papel de horno y reparte la mezcla de hierbas uniformemente por encima de cada trozo de pescado.
- 3 Coloca la bandeja del pescado en el nivel 3, con el programa “Vapor combinado 1 cuarto” y hornea a 180 °C durante 15 minutos o hasta que el pescado esté tierno y la costra ligeramente dorada.

### Presentación

Sirve con patatas nuevas al vapor, espinacas baby y habitas.