

Receta de revuelto de merluza con huevos al merkén



Receta de revuelto de merluza con huevos al merkén

El revuelto de merluza con huevos al merkén **es una preparación habitual en los mercados de la octava región.** y suele cocinarse afuera de las pescaderías.

¿Cómo hacer revuelto de merluza con huevos?

Una preparación **para compartir recién preparada con todo el mundo,** el revuelto de merluza con huevos, una excelente forma de combinar las proteínas del pescado y el huevo.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 10 minutos

Cocción: 10 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de merluza con huevos al merkén

Ingredientes

- 5 filetes de merluza sin piel
- 8 huevos
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de perejil
- [Merkén](#)
- Sal
- Pimienta

Preparación

- **1.** Retirar la piel de los filetes de merluza y las posibles espinas, estilar en papel absorbente y reservar.
- **2.** En una sartén grande añadir un poco de aceite y calentar a fuego medio, añadir un ajo picado, sofreír sin que se queme y añadir los filetes de merluza, salpimentar a gusto, cocinar a fuego medio durante unos 5 minutos por ambos lados y una vez cocidos, desmenuzar los filetes con una cuchara.

- 3. En un bol mediano añadir los huevos y batirlos suavemente con una cuchara. Reservar.
- 4. Bajar el fuego y añadir la mezcla de huevos a la sartén, el perejil, merkén a gusto y revolver para integrar los ingredientes durante un minuto más, rectificar sazón y retirar la sartén del fuego.
- 5. Servir el revuelto de merluza con huevos inmediatamente acompañado de [pan casero](#) o [marraquetas crujientes](#).

Recomendamos

[Huevos revueltos con cebolla](#)

[Receta de huevo a la copa](#)