
JUREL UNICO AL HORNO CON MARISCOS



PORCIONES

6

DIFICULTAD

Fácil

PREPARACIÓN

1. Vaciar el jurel con su salsa en una fuente para horno y reservar.
2. Agregar los mariscos y la espinaca. Aliñar con sal y pimienta.
3. Mezclar el queso rallado con el caldo de verduras y la crema. Verter sobre el jurel.
4. Espolvorear queso encima y hornear por 10 minutos o hasta gratinar.

TIEMPO ESTIMADO

45 minutos

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO en salsa de tomates
- 1 lata de mariscos surtidos
- 4 tazas de espinaca
- 2 tazas de queso parmesano o mantecoso rallado
- 1 caldo de verduras disuelto en una taza de agua caliente
- ½ taza de crema
- Sal y pimienta a gusto

