Ingredientes:

4 lomos de merluza sin espinas, 40 grs de mayonesa ligera y 20 grs de queso parmesano rallado, un poco de aceite de oliva, sal, pimienta blanca, cebollino y unos espárragos para acompañar.

Preparación:

En una fuente de horno untamos un poco de aceite de oliva y ponemos los lomos con la piel hacia abajo. Salpimentamos.

Precalentamos el horno a 200ºC arriba y abajo.

En un bol ponemos la mayonesa y el queso rallado y mezclamos bien. Añadimos una cucharada sobre cada lomo y lo esparcimos bien.

Metemos la fuente en el horno aproximadamente durante 15 minutos (o hasta que se gratine el queso y la mayonesa).

Servimos acompañado de unos espárragos y espolvoreamos un poco de cebollino picado.