

Lista de ingredientes para la receta Noche Mediterránea

Camarones fritos

- Aceite para freir Cantidad necesaria
- Limones 4 Unidades
- Camarones chicos crudos 1 k

Mero a la sal

- Mero 1 Unidad
- Sal Marina 2 k
- Jugo de Limón 1/2 Taza
- Ciboulette picado 2 cdas.
- Estragón 5 Ramas
- Ralladura de limón 1 cda.
- Pimienta negra molida 2 cda.

Papas panaderas

- Papas medianas 5 Unidades
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Romero 2 Ramas
- Panceta 100 g
- Sal y pimienta negra A gusto

Salsa fresca de tomates y alcaparras

- Coriandro 1/2 cda.
- Perejil picado 2 cdas.
- Cebolla 1 Unidad
- Jugo de Limón A gusto
- Aceite De Oliva A gusto
- Ajo 2 Dientes
- Alcaparras 3 cdas.
- Ralladura de limón 1 cdita.
- Tomates concassé sin piel ni semillas 300 g
- Cilantro Picado 2 cdas.
- Sal y pimienta negra A gusto

Vieyras grilladas en su concha

- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Jugo de Limón 1/4 Taza
- Callos de vieiras 350 g
- Ciboulette picado 1 cda.

- Valvas de vieiras
- Bok Choy 2 Unidades
- Panceta ahumada 100 g
- Sal y pimienta negra A gusto
- Cebolla picada 1 Unidad