Chupin de mero



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Sal fina: c/n
Alcaparras: 1 Cucharada
Cebolla: 1 unidad
Filets de mero: 3 unidad
Morrón Rojo: ½ unidad
Morrón verde: ½ unidad
Perejil: c/n A gusto
Semillas de hinojo: 1 cdta
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Vino Blanco: ½ Taza
Morrón amarillo: ½ unidad
Peperoncino: 1 unidad
Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una sarten de bordes altos *saltear* con aceite de oliva *cebolla* en pluma, *cebolla* morada, *ajo* fileteado, morrones en tiras y peperonccino hasta ablandar.
- Agregar semillas de *hinojo*, vino blanco, las porciones de mero, tapar cocinar por 5 minutos.
- Añadir *alcaparras*, *perejil* picado, aceite de oliva, pimienta y servir en plato hondo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chupin-de-mero