

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 sartén de bordes altos *saltear* con aceite de oliva *cebolla* en pluma, *cebolla* morada, *ajo* fileteado, morrones en tiras y peperoncino 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>