Filete de mero con pil pil de tomate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Filetes de mero: 4 Unidades

Crocante de hierbas

Tomillo: 2 cdas.
Ajo: 2 Cabezas
Mantequilla clarificada: 125 g
Estragón: 2 cda.
Pan de molde: 3 Rodajas
Sal y Pimienta: A gusto
Cilantro: 2 cdas.
Albahaca: 2 cdas.

Marinada

Jugo de Limón: 3 cdas.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Vino Blanco: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Ají seco picante: 1 Unidad

Pil Pil de tomate

Ají rojo seco: 1 Unidades
Ajo: 1 Diente
Tomate seco hidratado en cubos: 40 g
Aceite De Oliva: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Cilantro Picado: 2 cdas.
Tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos: 2 Unidades

Puré de papas

Pesto de albahaca:
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo De Ave: 100 cc
Echalotte chico picado: 1 Unidad
Papas peladas cubeteadas: 200 g

Ratatuille verde

Anchoas: 2 Filetes
Bróccoli blanqueado: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Arvejas blanqueadas: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Zuchini: 2 Unidades
Puerro (sólo la parte blanca): 100 g

Varios

Hojas de albahaca fritas:

Preparación de la Receta

- Corte los filetes de mero en trozos parejos

Marinada

- Coloque en un bowl el vino blanco, *jugo* de *limón*, *ají* cacho de cabra molido, sal y pimienta.
- Agregue los filetes de mero y deje *marinar* durante unos minutos.

Crocante de hierbas

- Corte el pan de molde en cubos pequeños.
- Pique la *albahaca*, el *perejil* y el *cilantro*.
- Pele y pique el *ajo*.
- En un bowl coloque todos los ingredientes y mezcle bien.
- Condimente con sal y pimienta.

Armado

- En una sartén con aceit de oliva caliente dore el mero por un solo lado.
- Coloque sobre una placa, cubra con el crocante de hierbas y termine su cocción en horno a 180° durante 5 minutos.

Puré de papas

- En una sartén con aceite de oliva caliente y *manteca* saltée los echalotes picados, agregue las papas en cubos salpimiente y cubra con el caldo.
- Retire un poco del líquido, machaque las papas y añada el pesto de *albahaca*
- Mezcle bien.

Pil Pil de tomate

- Pique el **tomate** seco hidratado en oliva.
- En una sartén con aceite coloque primero los tomates, luego el *ají*, el *ajo*, y por último el *cilantro*
- Salpimiente.

Ratatuille verde

- Corte las verduras en cubos chicos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente añada las anchoas y muela con una cuchara.
- Saltée las verduras en el aceite de anchoas hasta que estén al dente.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Coloque la ratatuille en la base del plato, luego el puré, rocíe con el pil pil, los filetes de mero encima y decore con hojas de *albahaca* fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-de-mero-con-pil-pil-de-tomate