Filete de mero en mantequilla de Pinot Noir



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Espinacas y cebollines salteados

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Hojas de espinaca: 100 g
Tomate: 1 Unidad
Hojas de Perejil: 20 g
Aceite De Oliva: 20 cc

Mantequilla de Pinot Noir

Azucar: 200 grs.
Canela en rama: 1 Unidad
Vino Pinot Noir: 500 cc
Manteca: 20 g

Mero

Pasta de miso: 100 g
Ají cacho de cabra: 1/4 Unidad
Salsa de soja oscura: 100 cc
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 30 cc
Aceite Neutro: 15 cc
Azucar: 150 grs.
Caldo de pescado: 500 cc
Filetes de mero: 1 k
Sake: 70 cc

Polenta

Leche: 400 cc
Nuez Moscada: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Polenta: 200 g
Manteca: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo De Ave: 400 cc

Preparación de la Receta

Mero

- En una *cacerola* caliente el caldo de pescado, el aceite, la salsa de soja, el *sake*, la pasta de *miso*, el *ajo* machacado, el *ají* y el azúcar.
- Deje enfriar antes de *marinar* el pescado.
- Corte los filetes de mero en porciones y disponga en una fuente.
- Bañe con la *marinada*, cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 24 horas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los filetes de mero por ambas caras.

Mantequilla de Pinot Noir

- En una *cacerola* disponga el azúcar, la canela, el vino y lleve el fuego hasta que reduzca el 80%.
- Agregue la *manteca* fría y mezcle enérgicamente hasta emulsionar.

Polenta

- En una *cacerola* disponga la leche, el caldo, el aceite, sal, pimienta, nuez moscada y lleve a hervor.
- Vierta la *polenta* en forma de lluvia y revuelva hasta que se despegue de los bordes de la *cacerola*.
- Agregue la *manteca* y mezcle bien.

Espinacas y cebollines salteados

- Pele el *tomate*, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* de verdeo en fina juliana.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las hojas de *espinaca*, los tomates, las hojas de *perejil* y la *cebolla* de verdeo durante unos segundos.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *polenta* y sobre ésta el pescado, a los lados la *espinaca* salteada y rocíe los bordes con la **mantequilla** de Pinot Noir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-de-mero-en-mantequilla-de-pinot-noir