Filetes de mero a la provenzal

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 1/2 Vaso
Ajo: 2 Dientes
Echalotte: 1 Unidad
Filetes de mero: 2 Unidades
Papines andinos cocidos: 1 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 2 Unidades
Perejil picado: A gusto
Manteca: 1 Nuez

Nabos glaseados

Sal: A gusto
Nabo: 1 Unidad
Azucar: 1 cda.
Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte los filetes en porciones.
- Pele el *echalotte*, el *ajo* y pique.
- Retire el pedúnculo de los tomates y realice un corte en forma de cruz en la base.
- Pase por agua hirviendo durante 30 segundos retire coloque en un baño maría inverso y pele.
- Corte por la mitad retire el agua de vegetación junto con las semillas y pique.
- Corte los papines por la mitad.

Nabos glaseados

- Pele el *nabo* y corte en rodajas gruesas.
- Coloque en una sartén agregue la *manteca*, el azúcar y la sal.
- Lleve al fuego y vierta agua casi a nivel.
- Una vez que llega a punto de hervor baje el fuego y deje reducir todo el liquido.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle el pescado por el lado de la piel.
- Incorpore el *tomate* junto con el *echalotte*, el *ajo* y la *manteca*.
- Vierta el vino, deje reducir y agregue los papines
- Condimente con sal y pimienta, añada el *perejil* y termine la cocción.

Presentación

- Sirva en un plato hondo los filetes de mero junto con la *guarnición* de cocción y acompañe con el *nabo* glaseado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filetes-de-mero-a-la-provenzal