

Mero a la camilina verde

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mero: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Cebollas yucatecas

Jugo de Limón: 2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: 1 Rama

Tomillo seco: Una pizca

Tomillo: 1 Rama

Guarnición

Bouquet garnie: 1 Unidad

Arroz integral: 1 Taza

Caldo De Pollo: 1 L

Echalotte chico picado: 6 Unidad

Salsa verde

Tortillas De Maíz: 3 Unidades

Laurel: 2 Hojas

Tomates Verdes: 8 Unidades

Cebolla Blanca Grande: 1 Unidad

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Tomillo: 1 Rama

Hojas de choclo: 4 Unidades

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Vinagre Blanco: 20 cc

Chile rojo: 1 Unidad

Orégano seco: A gusto

Cebollas moradas: 1 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Ajo: 3 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Chiles verdes: 2 Unidades

Comino: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Salsa Verde

- Disponga las tortillas sobre las hornallas a quemar.
- Retire las hojas de los tomates verdes y corte en cuartos.
- Pele y corte la *cebolla* en trozos pequeños.
- Pele y corte los ajos al medio.
- Corte el *chile* al medio, retire las semillas y pique.
- En una fuente para horno rociada con aceite de oliva coloque los tomates, la *cebolla*, el *ajo*, los chiles, *laurel* trozado con las manos, *comino*, *tomillo*, sal, pimienta y rocíe con aceite de oliva.
- Lleve al horno a cocinar.
- Retire y coloque en un procesador, agregue la tortilla quemada y procese.

Armado

- En una placa para horno o en una sartén de teflón con mango de metal acomode las hojas de *choclo*, encima coloque el pescado, condimente con sal y pimienta.
- Agregue salsa verde, rocíe con aceite de oliva y lleve al horno a 200° a cocinar por 6 a 8 minutos aproximadamente.

Guarnición

- En una olla rociada con aceite de oliva, coloque el *arroz*, agregue los echadotes picados, el bouquet garnie, dore unos segundos y añada el caldo de *pollo*, condimente con sal y pimienta, deje *hervir*, tape y lleve al horno a 200° durante 15 minutos aproximadamente.

Cebolla morada

- Pele y corte la *cebolla* morada en juliana.
- Deshoje las hierbas
- Corte el *chile* rojo al medio, retire las semillas y corte en tiras finas.
- Coloque en un bowl y agregue el *jugo* de *limón*, el *vinagre*, *tomillo*, *romero*, el *chile* rojo, *orégano* y *tomillo* seco
- Deje *marinar* por unos minutos.

Presentación

- En un plato sirva el pescado, encima agregue las cebollas yucatecas y acompañe con la *guarnición* de *arroz* servida en un recipiente aparte.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mero-a-la-camilina-verde>