

Mero a la parrilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mandioca: 100 g

Cilantro: 2 Ramas

Cebolla de verdeo: 1 Planta

Zapallo: 100 g

Mero: 4 Filetes

Mero: 1 Cabeza

Acelga: 10 Hojas

Cebolla: 1 Unidad

Ajo picado: 4 Dientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Jugo de Limón: 2 Unidades

Ajíes dulces: 2 Unidades

Salsa

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo rostizado: 1 Cabeza

Sal y Pimienta: A gusto

Morrón asado: 2 Unidad

Crema de leche: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *mandioca* y el *zapallo* en dados.
- Corte la *cebolla* de verdeo en trozos.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Quite las semillas de los ajíes dulces.
- Humedezca la piel de los filetes de mero con aceite de oliva.
- Quite el tallo de las hojas de acelga.

Salsa

- Coloque en el vaso de la procesadora los morrones y los dientes de *ajo* asados, *crema* de leche y sazone con sal y pimienta, procese y añada el aceite de oliva en forma de hilo,

procese hasta emulsionar.

Armado

- Para el armado de la sopa de pescado

- En una olla con abundante agua cocine la *mandioca* junto con el *zapallo*, una vez que rompa hervor incorpore la *cebolla* junto con la *cebolla* de verdeo, los ajíes dulces, el espinazo y la cabeza del mero y el *jugo* de *limón*, tape la olla y cocine a fuego medio durante aproximadamente 15 a 20 minutos, sazone con sal
- Unos minutos antes de terminar la cocción incorpore el *cilantro*.
- En una sartén caliente selle a fuego máximo los filetes de mero primero del lado de la piel, sazone con sal, una vez dorada la piel de vuelta y termine de cocinarlo a fuego mínimo.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los dientes de *ajo* picados junto con las hojas de acelga enteras, sazone con sal y pimienta.

Presentación

- Dibuje en el plato de presentación una línea de salsa, sobre esta acomode tres hojas de acelga y un filete de mero.
- Acompañe con la *sopa* de mero.

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