

Mero a la plancha con crema y puerros

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Mero: 2 Filetes

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil picado: A gusto

Guarnición

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Champiñones: 200 g

Repollitos De Bruselas: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Salsa

Jugo De Pomelo: 200 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- Condimente los filetes de mero con sal pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva caliente selle los filetes de ambos lados. Retire y termina la cocción en horno.

Guarnición

- Deshoje los repollitos de Bruselas.
- Corte los champiñones en cuartos.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee los champiñones durante 5 minutos aproximadamente, agregue luego los repollitos deshojados y saltee unos minutos más. Condimente con sal y pimienta a gusto.

Salsa

- Vierta el *jugo* de *pomelo* en una olla, lleve a fuego medio y deje reducir hasta que se forme un *almíbar*, condimente con sal y pimienta.
- Una vez reducido agregue la **crema** de leche y deje *hervir* unos minutos.

Armado

- Sirva en un plato el filete y acompañe con una porción de la *guarnición*.

Presentación

- Bañe el mero con la salsa de *pomelo* y decore con *perejil* picado.
- Acompañe con vino tinto Malbec joven.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mero-a-la-plancha-con-crema-y-puerros>