Mero a la Plancha



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Filet de Mero con piel: 3 Unidades

Para Marinar el Mero

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Ajo en polvo: 1 cda
Cebolla en polvo: 1 cda
Orégano: 1 cda
Pimienta de Cayena: 2 cdas
Azucar rubia: 2 cdas
Comino: 1 cda
Paprika en polvo: 1 cda
Sal Entre Fina: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar pimienta de *cayena*, *ajo* en polvo, *cebolla* en polvo, *paprika*, *comino* molido, *orégano* seco, azúcar rubia, sal y aceite de oliva para humectar la mezclar
- Pincelar con abundante *marinada* los filetes de mero y llevar a **plancha** con aceite de oliva del lado de la piel.
- Cocinar hasta *dorar*, dar vuelta y completar la cocción por unos minutos.

Servir

- Con chauchas, queso Halloumi y duraznos a la *plancha*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mero-a-la-plancha