Mero al aroma de cilantros



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta blanca: A gusto
Mero: 400 g
Agua: 1 L
Jugo de Limón: 1 Unidad
Crema de leche: 180 grs.
Ñame: 1/2 Unidades
Aceite: Cantidad necesaria
Vinagre: 50 cc
Cilantro cimarrón: 25 g
Cilantro: 25 Cantidad necesaria
Sal fina: Cantidad necesaria
Sal gruesa: 100 grs.
Hoja de plátano: 1 Unidad
Papa criolla: 200 g
Chontaduro: 70 g
Crema agria: 60 g

Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo incorpore *vinagre*, sal y las papas criollas, cocínelas aproximadamente durante 15 minutos.
- Prepare una salmuera, en otro olla coloque un litro de agua y lleve al fuego, una vez que rompa hervor incorpore 100 gramos de sal gruesa, una vez diluida retire del fuego y deje enfriar a temperatura ambiente.
- Corte el mero en postas.
- Machaque apenas los tallos del *cilantro* y pique las hojas, resérvelas.
- Pele y pique el chontaduro.
- Pele el *ñame* y con la ayuda de una mandolina córtelo en finas láminas
- Una vez obtenidas las laminas córtelas en juliana, reserve dentro de un bowl con abundante agua durante unos minutos para que suelte el almidón, luego cuele y seque.
- Con un cortante circular de 8cm de diámetro corte dos círculos de la hoja de *plátano* y con el resto corte dos tiras
- Reserve.

Armado

- Una vez fría la salmuera coloque dentro el pescado y deje reposar durante 6 minutos
- Pasado el tiempo de reposo retire el pescado y sazónelo con *jugo* de *limón* y pimienta blanca molida
- Cocínelo en una vaporera, acomode en la base las hojas de *cilantro* cimarrón, reserve 3 hojas, y encima coloque las postas de pescado, cocine durante 8 minutos aproximadamente.

- Para el armado de la salsa

- Lleve una sartén al fuego, incorpore la *crema* de leche y una vez caliente agregue los tallos de *cilantro* y el chontaduro, cocine unos minutos y vuelque dentro del vaso de la licuadora, perfume con las hojas de *cilantro* cimarrón reservadas y licue
- Cuele la salsa y viértala dentro de la sartén, sazone con sal y cocine a fuego mínimo hasta que se reduzca.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría la juliana de *ñame* hasta dorarla, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Mezcle las papas criollas con la *crema* agria y espolvoree con las hojas de *cilantro* picadas anteriormente.

Presentación

- Acomode en cada plato de presentación una tira de hoja de *plátano* y sobre uno de los extremos coloque un círculo
- Sirva las papas criollas en copas y acomódelas sobre el círculo de hoja de *plátano*, luego sirva las postas de mero al vapor y salsee con la salsa.
- Decore con la juliana de *ñame* frita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mero-al-aroma-de-cilantros