

# Mero al sartén con papas rotas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Papas:** 4 Unidades

**Sal:** A gusto

**Vinagre de vino tino:** 70 cc

**Hojas de Perejil:** 1 Taza

**Ajo:** 2 Cabezas

**Cebolla de verdeo (parte blanca):** 3 Tallo

**Aceite De Oliva:** 200 cc

**Mero:** 1 1/2 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal en grano:** A gusto

**Aceite de girasol:** 1 Taza

**Tomates Perita:** 3 Unidades

**Puerros sólo parte blanca:** 2 Unidades

**Hongos porcini:** 100 g

## Preparación de la Receta

- Pele y corte las papas en trozos.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal gruesa cocine las papas hasta que estén tiernas, luego cuélelas y píselas groseramente.
- Corte la parte blanca de los puerros en trozos.
- Pele los dientes de *ajo* y córtelos en rodajas del mismo grosor.
- Limpie el mero y córtelo en postas con piel, luego sazónelo de ambos lados con sal y pimienta.
- Pique los *hongos*.

## Armado

- Sobre un grill caliente ase los tomates enteros junto con los puerros, la *cebolla* de verdeo y la *cebolla* entera. Puede asar los vegetales sobre una placa con una rejilla al horno.
- Prepare un aceite de *ajo*, en una olla con aceite de girasol caliente fría a fuego lento las rodajas de *ajo* hasta dorarlas, cuando comience a hacer ebullición retire del fuego y deje enfriar.
- Humedezca las papas con aceite de oliva y dórelas en una sartén bien caliente junto con los *hongos*.

- En una sartén caliente con aceite dore las postas de pescado primero del lado de la piel, una vez que los de vuelta incorpore el *vinagre*, deje reducir y retire las postas de pescado.
- Levante el fondo de cocción del pescado, incorpore a la sartén caliente *vinagre* y aceite de *ajo*, deje reducir hasta que espese.

## Presentación

- Sirva en una tabla los vegetales grillados, encima acomode las papas rotas con *hongos* y las postas de *hongos*, luego espolvoree con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mero-al-sarten-con-papas-rotas>