

Mero al vapor con guarnición de pasta de trigo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Mero: 2 Filetes

Repollo asiático: 6 Hojas

Jengibre: 1 Unidad

Cebolla de verdeo: 1/2 Unidad

Pastas

Jugo de Limón: 1 cdita.

Salsa de soja: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Azucar: 1 cdita.

Pastas en cinta: 1/2 Paquete

Aceite de mani: 2 cdas.

Ajo: 1 Diente

Vegetales

Cebolla: 1 Unidad

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Aceite de mani: 2 cdas.

Brotos de soja: 1/2 Taza

Azucar: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

- Pele y ralle el *jengibre*.
- Pique al bies la *cebolla* de verdeo.
- Pele y pique la *cebolla* en pluma.
- Lave las hojas de *repollo*.
- Sazone los filetes de ambos lados con sal, pimienta y *jengibre*.
- Coloque en la vaporera las hojas de *repollo*, encima los filetes y por ultimo la *cebolla*. Cocine durante unos minutos y agregue la *cebolla* de verdeo.

Pasta

- En una olla con abundante agua hirviendo y sal blanquee las pastas.
- Pele y pique el *ajo* en juliana.
- Retire, cuele y bañe con agua fría.
- En un wok con aceite bien caliente saltee las pastas junto con el *ajo*.
- Condimente con *jugo* de *limón*, sal, pimienta, azúcar y salsa de soja.

Vegetales

- Retire las nervaduras del *pimiento* y luego corte en juliana.
- Pele y pique la *cebolla* en pluma.
- Corte la *cebolla* de verdeo al bias.
- Pele y pique el *ajo* en juliana.
- En un wok con aceite bien caliente saltee la *cebolla* junto con el *pimiento* durante 5 minutos. Añada luego la *cebolla* de verdeo, cocine unos minutos más y agregue por ultimo los brotes de soja, el azúcar y condimente con sal y pimienta. Cocine durante unos minutos y retire.

Armado

- Coloque la vaporera sobre un plato y lleve a la mesa.
- En un recipiente sirva los vegetales y en otro las pastas.

Presentación

- Sirva bien caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mero-al-vapor-con-guarnicion-de-pasta-de-trigo>