

Mero con habas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad deseada

Jamon: 100 g

Cebolla Morada: 1 Unidad

Trozos de mero: 4 Unidades

Habas: 1 Lata

Morcilla de cebolla: 1 Unidad

Sal: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para las habas

- Cortamos la *cebolla* en *brunoise* y la salteamos
- Cuando esté cocida, le añadiremos las **habas**.
- Cuando estén blanditas, le añadimos la *morcilla* desmenuzada, rehogamos y fuera del fuego le pondremos las virutas de *jamón*
- Reservamos.
- Seguidamente, llevamos el mero salpimentado al horno precalentado a 180°C durante 10 minutos.

Para el emplatado

colocamos el mero en el plato y le añ

- Adiremos encima las *habas*.
- Servimos.