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 a&ntilde

- Adiremos encima las *habas*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mero-con-habas