Mero con papas, alcaparras y aceitunas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mero: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Aderezo

Romero: 1 cdita.
Fumet de pescado: 30 cc
Aceitunas negras: 200 g
Pimienta de Cayena: Una pizca
Ajo: 1 Diente
Alcaparras: 1 cdita.
Limon: ¼ Unidad

Guarnición

Papas: 4 Unidades
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Romero: 1 Rama

Varios

Romero: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie el pescado, desescame, elimine las aletas y separe los filetes.
- Corte cada filete en trozos de 2 a 3 centímetros de ancho.
- Pele el *ajo* y filetee
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo* y el pescado comenzando por el lado de la piel.

- De vuelta el pescado, condimente con sal y termine la cocción.

Guarnición

- Desgrane el *romero*.
- Pele las papas y corte en rodajas de 1 centímetro.
- Blanquee en abundante agua salada hirviendo durante 5 minutos.
- En una sartén con aceite de oliva disponga el *romero*.
- Incorpore las papas y dore ambas caras.

Salsa

- Descaroce las aceitunas y pique groseramente.
- Pique las **alcaparras**, el *romero* y el *ajo*.
- Exprima el *limón*.
- Mezcle el *jugo* de *limón*, las aceitunas, las *alcaparras*, el *ajo*, la pimienta y el fumet.
- Rectifique la sazón.

Presentación

- Sirva el mero en el costado de un plato, cubra con la salsa, al costado, sirva las papas.
- Decore con *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mero-con-papas-alcaparras-y-aceitunas