

Mero con pimientos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mero: 1 Unidad Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad Vino Blanco: 200 cc

Pimienta: A gusto Panceta: 200 g

Limon: 1 Unidad **Ajíes Colorados**: 2 Unidades

Varios

Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Desescame y desviscere el pescado.
- Corte la panceta en fetas finas.
- Lave, despepite y corte el ají en tiras gruesas.
- Lave y corte un tomate en rodajas y el otro en cuartos.
- Pique la cebolla en cubos.
- Exprima el limón.
- Pique el perejil
- Reserve
- Enmanteque una placa para horno.
- Haga un colchón con las fetas de panceta y una parte de ají.
- Acomode allí el pescado.
- Cubra el pescado con el resto de *ají*, bañe con el *jugo* de *limón*, siga con la *cebolla* y los tomates en rodajas.
- Alrededor del mero disponga los cuartos de tomate.
- Salpimente.
- Bañe finalmente con el vino.
- Lleve al horno caliente y cocine durante 25 minutos.

Presentación

• Sirva en una fuente rocíe con el perejil picado y el aceite de oliva.

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