

Mero con pimientos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mero: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Pimienta: A gusto

Limon: 1 Unidad

Sal: A gusto

Vino Blanco: 200 cc

Panceta: 200 g

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>