

# Mero con ratatouille de vegetales

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Hierbas frescas:**

**Filetes de mero:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite de oliva en aerosol:** Cantidad necesaria

### Aceite de pimientas

**Pimienta negra roja y blanca:** 2 cda.

**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

### Ratatouille de vegetales

**Berenjena:** 1 Unidad

**Champiñones de París:** 100 g

**Pimiento amarillo:** 1 Unidad

**Ajo:** 4 Dientes

**Aceite de oliva en aerosol:** Cantidad necesaria

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Pimiento verde:** 1 Unidad

**Zucchini:** 3 Unidades

**Tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos:** 2 Unidades

### Varios

**Ciboulette en tiras:** 10 Unidades

## Preparación de la Receta

- Corte los filetes en porciones.
- En una fuente coloque los filetes de mero a *marinar* con las hierbas frescas( *estragón, tomillo albahaca*, romero), pimienta y aceite de oliva. Reserve.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva cocine los filetes de pescado con la piel hacia abajo.

## Ratatouille de vegetales

- Corte los champiñones en láminas finas.
- Corte los tomates, en cubos pequeños.
- Corte los pimientos, al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte los zuchinis en cubos pequeños.
- Corte la *berenjena*, descartando la parte central con las semillas en cubos pequeños.
- Pele y pique los ajos.
- En una sartén rociada con aceite de oliva, saltee los champiñones, hasta *dorar*, incorpore los tomates y deje cocinar.
- En otra sartén rociada con aceite de oliva saltee, los pimientos, la *cebolla*, los zuchinis, la *berenjena* y los ajos.
- Agregue los champiñones con los tomates a la preparación, condimente con sal y pimienta.

## Aceite de pimientas

- Coloque los granos de pimientas a tostar, cuando tienen aroma ahumado, Retire y machaque las pimientas en un mortero.
- Coloque en un bowl y mezcle el aceite de oliva extra virgen. Reserve.

## Presentación

- En el plato coloque el ratatouille de vegetales, encima los filetes de mero, rocíe con el aceite de pimientas y decore con *ciboulette* seco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mero-con-ratatouille-de-vegetales>