

Mero con salsa de ajos y limón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 20 cc

Chips de ajo y piel de tomate

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Leche: 2 Tazas

Tomates: 2 Unidades

Puré de tomates

Caldo De Pollo: Cantidad necesaria

Tomates Perita: 8 Unidades

Laurel: 1 Hoja

Tomillo: 1 Rama

Salsa

Limon: 1/2 Unidad

Manteca: 300 g

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Papas cocidas: 2 Unidades

Cascara de limon: 1/2 Unidad

Filetes de mero: 2 Unidades

Ajo: 5 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Ajo: 20 Dientes

Caldo De Pollo: 2 Tazas

Perejil fresco:

Preparación de la Receta

- Corte el filete de mero al bies en tiras anchas.
- Condimente con sal y pimienta por ambos lados.
- En una sartén con aceite de oliva cocine el pescado de ambos lados, hasta *dorar*.

Puré de tomates

- Haga un corte en cruz en la base de los tomates, en una olla con agua hirviendo coloque los tomates por 30 segundos.
- Retire pase por agua helada, pele y retire las semillas.
- Corte en cuartos.
- En una olla con aceite de oliva, coloque los tomates, *laurel*, *manteca*, sal, pimienta, caldo y *tomillo*
- Cocine a fuego bajo por 25 minutos.
- Retire las hierbas y reserve tibio.

Salsa

- Pele los ajos.
- Retire la cáscara del **limón** con un zest.
- Exprima el *limón*.
- Corte la *manteca* fría en cubos.
- En una olla coloque el caldo y los ajos a *hervir*, deje reducir a $\frac{1}{4}$ de taza, baje el fuego, con un batidor mezcle para romper los ajos.
- Agregue la cáscara de *limón*, la *manteca* fría de a poco batiendo continuamente, el *jugo* de *limón*, sal y pimienta.

Chips de ajo y piel de tomate

- Pele y corte los ajos en láminas finas.
- Pele los tomates
- En una olla con leche blanquee los ajos
- Cuele, seque bien.
- En una olla con aceite caliente, fría la piel de los tomates.
- Retire sobre papel absorbente y coloque a freír los ajos por 10 segundos, retire sobre papel absorbente.

Presentación

- Retire la cáscara de *limón* con un zest.
- En un plato sirva una *papa* al vapor, una quenelle de puré de tomates , el pescado, la salsa y termine con los chips de *ajo* y *tomate*
- Decore con ralladura de *limón* y *perejil* fresco.

