

Mero con salsa de ajos y limón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto Filetes de mero: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 20 cc

Chips de ajo y piel de tomate

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Leche: 2 Tazas Ajo: 5 Dientes

Tomates: 2 Unidades

Puré de tomates

Caldo De Pollo: Cantidad necesaria

Tomates Perita: 8 Unidades Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Tomillo: 1 Rama

Salsa

Limon: 1/2 Unidad

Manteca: 300 g

Ajo: 20 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto Caldo De Pollo: 2 Tazas

Varios

Papas cocidas: 2 Unidades Perejil fresco:

Cascara de limon: 1/2 Unidad

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 ¼ 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.

https://elgourmet.com/recetas/mero-con-salsa-de-ajos-y-limon