Mero con tapenade y carpaccio de hinojo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mero: 2 Filetes

Carpaccio de hinojo

Anís estrellado: 4 Flores
Cardamomo molido: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Pimienta de Sechuán: 1 cdita.
Hinojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Aceto balsámico: 2 cdas.

Tapenade

Anchoas: 2 Filetes
Aceitunas negras: 5 Unidades
Alcaparras: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo: 1/2 Diente
Albahaca: A gusto

Varios

Crocante de piel de mero:

Preparación de la Receta

- Retire la piel de los filetes.
- Corte en porciones
- Realice dos incisiones en cada porción de filete.

Tapenade

- Coloque en un mixer las *alcaparras*, las aceitunas, las anchoas, el *ajo* y procese.
- Emulsione con aceite de oliva y agregue la *albahaca*, previamente cortada en fina juliana
- Coloque sobre papel film porciones individuales, envuelva con forma de caramelos y lleve al freezer.

Carpaccio de hinojo

- Corte el **hinojo** en finas rodajas.
- Coloque en una fuente junto con el resto de los ingredientes.
- Cubra con papel film y deje *marinar* en la heladera 12 horas.
- Retire 1 hora antes de servir

Armado

- Retire la tapenade del freezer y rellene las porciones de filetes mechadas.
- En una sartén con aceite caliente, selle los filetes, condimente con sal, pimienta y cocine 3 minutos por lado a fuego medio.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón con el carpaccio de hinojos marinados y sobre este acomode las porciones de filete con tapenade
- Salsee con parte de la *marinada*.
- Decore con crocante de piel del mero y anís estrellado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mero-con-tapenade-y-carpaccio-de-hinojo