# 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**