

Mero con tomates confitados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mero

Jugo de Limón: A gusto

Filetes de mero: 500 g

Aceite De Oliva: 30 cc

Eneldo: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Pesto

Almendras peladas tostadas: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 75 cc

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Hojas de Rúcula: 50 g

Tomates confitados

Romero fresco: 1 Rama

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Mero

- Corte los filetes de pescado en porciones y salpimiente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los filetes de mero por ambas caras.
- Agregue el *jugo de limón* y deje reducir unos segundos.
- Incorpore el *pimentón*, *eneldo* picado, la *manteca* y deje cocinar unos segundos más

Tomates confitados

- Pele los tomates, corte en cuartos y retire las semillas.
- En una *cacerola* con abundante aceite a baja temperatura (80°C) con *ajo* y *romero* confite los tomates durante 7 minutos aproximadamente.
- Escorra los tomates sobre una rejilla y condimente con sal gruesa y pimienta

Pesto

- Procese las almendras hasta reducirlas a polvo.
- Incorpore la *rúcula*, el aceite de oliva, el queso parmesano rallado, sal, pimienta y termine de procesar.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de tomates confitados, de lado acomode el pescado y el pesto.
- Decore con la piel del *tomate* frita.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mero-con-tomates-confitados>