

# Mero en costra de amaranto con fettuccini negro

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Mero:** 400 g

**Amaranto (Trigo de mote):** 200 g

**Setas:** 200 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 1 Diente

**Tinta de calamar:** 1 Sobre

**Pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Harina:** 100 grs.

**Sal en grano:** A gusto

**Pasta larga seca:** 200 g

**Claros:** 2 Unidades

**Cilantro Picado:** 2 cdas.

**Mantequilla:** 50 grs.

## Salsa de chile

**Sal:** A gusto

**Aceite:** 1 cda.

**Paprika:** 1 cdita.

**Jugo de Limón:** 1 Pocillo

**Mantequilla:** 1 cda.

**Ajo:** 1 Diente

**Semillas de chile seco:** 1/2 cda

## Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine la pasta durante aproximadamente 10 a 15 minutos. Pasado el tiempo de cocción cuele y vuelque la pasta dentro de un bowl con agua helada, cuele nuevamente y reserve.
- Corte el mero en cuatro filetes iguales, luego sazone con sal y pimienta, enrolle cada filete y páselos por *harina* y clara de *huevo*, luego cubra con **amaranto** y espolvoree con *cilantro* picado.
- Corte las setas en fina juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Pele y corte el *ajo* en finas láminas.

## Salsa de chile

- Pele el *ajo* y córtelo en *brunoise*.
- En una sartén caliente coloque el aceite junto con la *mantequilla*, incorpore el *ajo*, sazone con *páprika* y sal, mezcle y agregue las semillas de *chile* y *jugo* de *limón*, deje reducir a fuego máximo.

## Armado

- En una sartén caliente con aceite de maíz selle los rollos de mero de todos sus lados solo unos minutos, luego termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 10 minutos.
- En otra sartén caliente con *mantequilla* saltee la *cebolla* junto con el *ajo*, cuando comiencen a tomar un *color* dorado incorpore las setas, sazone con sal y cocine a fuego medio.
- Coloque la pasta en un bowl grande, humedezca con aceite, mezcle y luego incorpore la tinta de *calamar*, mezcle hasta logra un *color* homogéneo.
- Cuando las setas estén tiernas agregue a la sartén los fettuccini, saltee hasta que tomen temperatura.
- Terminada la cocción de los rollos de mero retírelos del horno y deje reposar unos minutos, luego córtelos en medallones.

## Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de fettuccinis y encima acomode medallones de mero. Salsee con la salsa de *chile* y decore con ramas de *cilantro*.
- Acompañe con agua de cebada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mero-en-costra-de-amaranto-con-fettuccini-negro>