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
Claras: 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 a180°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 fetuccinis 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