Mero en costra de papa con tomates confit y rucula con vinagreta tibia de tomate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Mero: 2 Filetes
Sal: A gusto
Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Tomates confit y rucula

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates cherry: 12 Unidades
Tomillo: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Rúcula: A gusto

Vinagreta tibia de tomate

Tomate perita: 2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Aceto balsámico: 2 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Lave las papas y cocine a la inglesa 15 minutos aproximadamente.
- Luego pele y ralle.
- Coloque encima de los filetes una capa de papas ralladas y pincele con *manteca* clarificada.

Tomates confit y rucula

- Lave los tomates y realice en la superficie un corte en forma de cruz.
- En una olla con abundante agua hirviendo cocine los tomates 15 segundos aproximadamente.
- Retire, coloque en baño maría inversa y pele.

- Corte por la mitad.
- En una sartén con abundante aceite de oliva, cocine a temperatura media los tomates junto con el *ajo* ecrassé y el *tomillo*.
- Retire y saltee en una sartén con aceite de la cocción anterior junto con la **rucula**.
- Condimente con sal.

Vinagreta tibia de tomate

- Cocine los tomates cortados concase, en una olla con aceite a nivel, 10 minutos aproximadamente.
- Retire coloque en un mixer y procese hasta obtener una emulsión.
- Mezcle en un bowl el aceto junto con la sal y la pimienta e incorpore poco a apoco en la emulsión de tomates con aceite.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle los filetes por el lado de las papas, condimente con sal.
- Retire, coloque en una placa y termine la cocción en el horno a 160°C, 3 minutos aproximadamente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato los filetes con el crocante de **papa**, acompañe con los tomates cherry confitados salteados con *rucula*
- Salsee con la vinagreta tibia de tomates y decore con *perejil* picado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mero-en-costra-de-papa-con-tomates-confit-y-rucula-con-vinagreta-tibia-de-tomate