

Mero sobre fondue de hinojos y puerros en aceite de albahaca thai



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Aceite de albahaca thai

Albahaca thai: 1 Paquete

Fondue

Vino Blanco: 50 cc

Anís estrellado: 2 Unidades

Pimienta: A gusto

Puerros: 2 Unidades

Varios

Vino Chardonnay Reserva 2000: 1

Berenjenas asadas:

Filetes de mero: 4 Unidades

Pimienta de Cayena: A gusto

Aceite De Oliva: 200 cc

Hinojo: 1 Unidad

Manteca: 1 cda.

Licor de Anís: 1 cda.

Pimienta de Cayena: A gusto

Preparación de la Receta

- Emprolijje los bordes de los filetes de mero y corte en porciones.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el mero comenzando por el lado de la piel
- Condimente con sal y pimienta de *cayena*.

Fondue

- Elimine la parte verde de los puerros y los hinojos y corte en juliana.
- En una sartén derrita la *manteca* y saltee los puerros y los hinojos.
- Aromatice con el anís estrellado, la sal y la pimienta.
- Deglase con el vino.
- Cubra con papel *manteca* y continúe la cocción durante 5 minutos.
- Retire del fuego y perfume con el *licor* de anís
- Aceite de albahaca
- Procese el aceite con la **albahaca**.

Presentación

- En el centro de un plato sirva la fondue, encima el mero.
- Acompañe con el aceite de *albahaca* y berenjenas asadas.
- Espolvoree con pimienta de *cayena*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mero-sobre-fondue-de-hinojos-y-puerros-en-aceite-de-albahaca-thai>