Noche Mediterránea



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Camarones fritos

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Camarones chicos crudos: 1 k
Limones: 4 Unidades

Mero a la sal

Mero: 1 Unidad
Sal Marina: 2 k
Ciboulette picado: 2 cdas.
Ralladura de limón: 1 cda.
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Estragón: 5 Ramas
Pimienta negra molida: 2 cda.

Papas panaderas

Papas medianas: 5 Unidades
Romero: 2 Ramas
Sal y pimienta negra: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Panceta: 100 g

Salsa fresca de tomates y alcaparras

Coriandro: 1/2 cda.
Perejil picado: 2 cdas.
Jugo de Limón: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Ralladura de limón: 1 cdita.
Cilantro Picado: 2 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto
Alcaparras: 3 cdas.
Tomates concassé sin piel ni semillas: 300 g
Sal y pimienta negra: A gusto

Vieyras grilladas en su concha

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Callos de vieiras: 350 g
Valvas de vieiras:
Panceta ahumada: 100 g
Cebolla picada: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Ciboulette picado: 1 cda.
Bok Choy: 2 Unidades
Sal y pimienta negra: A gusto

Preparación de la Receta

Mero a la sal

- Una vez limpio el mero sazone por dentro con pimienta negra, las hojas de *estragon*, *ciboulette*, ralladura y *jugo* de *limón*, luego con un paño seque bien el mero por fuera.
- Coloque en una placa la mitad de sal marina, disponga el mero sobre esta y luego cúbralo con el resto de sal
- Cocine en horno a 220ºC durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Papas panaderas

- Pele las papas y corte en rodajas con una mandolina.
- En una placa disponga las papas junto con la *panceta* picada, hojas de *romero*, sal, pimienta negra y por ultimo cubra con aceite de oliva, tape la placa con papel aluminio y cocine en horno a 140ºC durante 1 ½ a 2 horas aproximadamente.

Vieyras grilladas en su concha

- Corte el bok choy en juliana.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva saltee la *panceta* picada, una vez dorada incorpore la *cebolla* picada, cuando la *cebolla* este transparente agregue las vieiras junto con el bok choy, *jugo* de *limón*, pimienta negra y el *ciboulette* picado, incorpore una cucharada mas de aceite de oliva, mezcle y cuando las vieiras tengan un *color* levemente dorado retire del fuego.

Camarones fritos

- En una sartén con abundante aceite bien caliente fría los *camarones* enteros y crudos, en cuanto cambien de *color* retírelos y escurra sobre papel absorbente
- Sazone con sal.
- Corte los limones en cuartos.

Salsa fresca de tomates y alcaparras

- Pique las *alcaparras* y colóquelas en un bowl junto con el coriandro previamente tostado y molido, *ajo* picado, ralladura de *limón*, pimienta negra, *cebolla* cortada en *brunoise*, *cilantro*, *perejil* picado, sal, los tomates *concasse*, *jugo* de *limón* y aceite de oliva, mezcle y deje

reposar como mínimo 2 horas.

Armado

- Una vez frió el mero retire la capa de sal y con mucho cuidado quite la piel
- Sirva la carne del pescado en una fuente.
- Transcurrido el tiempo de cocción de las papas panaderas retire del horno y deje enfriar.
- En una placa disponga las papas ya frías separándolas entre si sin el aceite de cocción, lleve nuevamente a un horno máximo hasta que estén doradas y crocantes
- Retire y deje reposar unos minutos.
- Disponga las valvas de las vieiras limpias en una fuente y sirva sobre cada una las vieiras grilladas
- Espolvoree con *ciboulette* picado, *pimentón* y unas gotas de aceite de oliva
- Acomode a los costados de la fuente unos gajos de *limón*.
- Sirva los *camarones* fritos en una fuente y acompañe con los gajos de *limón*.

Presentación

- Cubra la carne del mero con la salsa fresca de tomates y *alcaparras* y acompañe con unos gajos de *limón*.
- Presente las papas panaderas en una fuente.
- Sirva los platos en la mesa y acompañe con un buen vino blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noche-mediterranea