

Pescado en Salsa Verde

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite: c/n

Caldo de verduras: c/n

Laurel: 2 Hojas

Limón para su jugo: 1 unidad

Orégano: 1 cedita

Perejil picado: c/n

Alcaparras: 1/4 Taza

Cebolla picada: 1 unidad

Dientes de ajo picados: 3 Unidades

Mero: 8 Filetes

Papa rallada fina: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Puré de papa y puerro

Mantequilla: 1 cda

Puerros picados: 200 grs

Crema: 1 Taza

Papas hervidas: 1 Kilo

Sal y Pimienta: c/n

Crema: 1 Taza

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite *saltear* cebolla, ajo y *papa* rallada hasta ablandar.
- *Condimentar* con *laurel*, *orégano* y cubrir con caldo de verduras.
- Agregar los filetes de mero salpimentados, tapar y cocinar por 5 minutos.
- Añadir *jugo* de *limón*, *alcaparras*, *perejil* picado y mezclar.
- Servir el pescado con su salsa verde.

Puré de papas y puerros

- Pisar las papas aún en caliente y reservar.
- En una sartén *saltear* puerros picados con *manteca* hasta transparentar.
- Agregar *crema* de leche y cuando esté caliente agregar de a poco a las papas pisadas.
- Mezclar bien hasta obtener un puré cremoso.
- *Condimentar* con sal y pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-en-salsa-verde>