

# Pesce y Pepperoni

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Morrón amarillo:** 2 Unidades

**Morrón Rojo:** 2 Unidades

**Semolin:** c/n

**Albahaca:** c/n

**Filete de mero:** 500 Gramos

**Morrón Verde:** 2 Unidades

**Pasatta de tomates:** 100 Gramos

**Cebolla:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- En sartén con aceite de oliva *saltear* el *ajo* en láminas y la *cebolla* en juliana hasta ablandar.
- Agregar los morrones de 3 colores en tiras (juliana gruesa) y cocinar 2 minutos.
- Tapar y dejar cocinar suavemente hasta ablandar.
- Añadir la pasatta, *condimentar* con sal, tapar y cocinar por 5 minutos.
- Terminar con *alcaparras* y hojas de *albahaca*.

## Pescado

- *Condimentar* los filetes con sal, pimienta y pasarlos por *semolín*.
- En sartén con aceite de oliva agregar hojas de salvia y perfumar.
- Cocinar el pescado por ambos lados hasta *dorar*.
- Añadir vino blanco y dejar evaporar el alcohol.
- Incorporar *jugo de limón*, cubos de *manteca* fría y emulsionar.
- Servir el pescado con su salsa acompañado de los pimientos en fuente aparte.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pesce-y-pepperoni>