Pesce y Pepperoni



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Albahaca: c/n
Dientes de ajo: 2 Unidades
Filete de mero: 500 Gramos
Morrón amarillo: 2 Unidades
Morrón Verde: 2 Unidades
Morrón Rojo: 2 Unidades
Pasatta de tomates: 100 Gramos
Semolin: c/n
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