Mero al ajo tostado y patatas risoladas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Israel Alba **Recetizador:** magda ventura b

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Si "torneas" las patatas te quedará más vistoso el plato. Si alguien le interesa saber cómo otro día lo subo.

Descripción:
Exquisita y sencilla receta con lo que seguro que triunfarás.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Filetes de mero
- 6 Patatas medianas
- 6 Dientes de ajo
- Aceite de oliva
- 100 grs de Mantequilla
- 2 cucharadas de Azúcar
- Sal
- Pimienta negra molida

Preparación:

Paso 1
Lava bien las patatas y ponlas a cocer en agua fría con sal.

Paso 2
Mientras se cuecen las patatas, lamina los dientes de ajo y dóralos en generoso aceite de oliva. Ten cuidado de que no se te quemen. Una vez dorados, resérvalos sobre papel absorbente para que se queden crujientes. Reserva también el aceite que nos va servir para el resto de la preparación.

Paso 3
Cuando las patatas estén casi cocidas (compruébalo pinchando un tenedor, no tienen que estar del todo blandas), sácalas del agua, retírales la piel y córtalas en dados medianos. Pon la mantequilla en una sartén donde te quepan todas las patatas (o tendrás que hacerlas en 2 tandas) y añade las patatas. Ponlas a fuego medio y deja que se vayan dorando. Cuando empiecen a tomar un poco de color añade el azúcar, tápalas y bájale el fuego. Muévelas de vez en cuando con cuidado de que no se quemen ni se te rompan mucho. Cuando estén bien doradas ("risoladas"), retíralas del fuego y resérvalas tapadas para que no se te enfríen y se sequen.

Paso 4

Salpimenta los filetes, echa un poco de aceite de los ajos en una sartén y haz los filetes a la plancha, a fuego alto. Vuelta y vuelta y los sacas, con cuidado de que no estén crudos ni demasiado hechos porque tienden a secarse mucho.

Paso 5

Presenta el plato con los filetes y la guarnición de patatas. Calienta un poco de aceite de lo ajos y échales un chorito sobre los filetes. Termina decorando con los ajos tostado y ... VOILÁ!