

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Juan a. Calderon



Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Añadir a la salsa unas gambas peladas.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 K de Filetes de Mero
 - 2 Naranjas
 - Mantequilla
 - 1/2 copa de Jerez Seco
 - 100 gr de Harina
 - 2 cucharadas de Aceite de oliva
 - Sal
 - 1 bote de Pimientos de Piquillo
 - Cilantro picado
-

Preparación:

Paso 1

Cortar los filetes de mero en trozos, sazonarlos y rebozarlos ligeramente con harina. Ensartar los trozos de mero en palillos para brocheta. En una sartén con aceite caliente, freír los trozos de mero y colocarlos en una cazuela aparte.

Paso 2

Exprimir las naranjas y mezclar el zumo con la mantequilla, el jerez y el cilantro picado. Sazonar.

Paso 3

Verter la mezcla sobre el mero, añadir los pimientos de piquillo cortados en trozos y cocinar a fuego lento durante unos minutos. Rectificar de sal si fuera necesario y servir adornado con unos gajos de naranja.