Mero a la Naranja

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

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Mona C.

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.

Descripción:

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.