

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** patritu



**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.