

# MERO EN SALSA CREMA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Alegna

## ✖ Descripción:

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Servir con champiñones filtrados y hechos 1 minuto en el microondas sal picados de aceite.

## Ingredientes para 4 personas :

- 800 gr de filetes de mero
- 1 vaso de caldo concentrado de pescado
- 1 vaso de vino oloroso
- 1 vaso de vino de nata
- 1 lata de trufa
- 1 cebolla
- 6 cucharadas de aceite
- 150 gr de champiñones
- Sal, pimienta y limón
- Arroz blanco para acompañar

## Preparación:

### Paso 1

Sazonar los filetes, regar con unas gotas de limón y aceite y hacerlos tapados en el microondas 2 minutos darles la vuelta y hacerlos otros 2 minutos. Mantenerlos tapados.

### Paso 2

Estafar la cebolla picada 10 minutos en el microondas. Añadir el oloroso y el caldo y el jugo que soltó el mero al hacerse. Tapar y hacerlo otros 5 minutos. Añadir la nata, los champiñones picados y el jugo de la lata de trufa e introducir de nuevo 5 minutos.

### Paso 3

Rectificar de sal y cubrir los filetes de mero con la salsa. Servir con arroz blanco.