

MERO EN SALSA CREMA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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.