

Mero al horno



Ingredientes:

- 4 filetes de mero
- 1 cebolla
- 3 tomates
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de aceite
- 1 chorro de vino blanco
- 6 unidades mejillones
- 12 unidades de almejas
- Una cucharada de pimentón
- 1 vaso de agua
- Sal

Preparación:

Doramos los filetes de mero ligeramente, salamos, enharinamos y colocamos el mero en la fuente del horno. En una sartén ponemos el aceite y doramos la cebolla, la cortamos en aros, cuando esté transparente la colocamos encima de los filetes de mero.

A continuación doramos los ajos y también los colocamos en la bandeja del horno junto con el mero y la cebolla. Finalmente cortamos los tomates en rodajas finas y se lo agregamos con algo de sal. Con el aceite que nos ha sobrado, le ponemos una tres cucharadas, media cucharada de pimentón, el vino y un vaso de agua caliente para que tenga bastante caldo.

Posteriormente lo introducimos en el horno 25 minutos, transcurrido este tiempo se

Mero al horno

meten los moluscos sólo 5 minutos y luego se retira el mero del horno para servir.