

Receta de Mero con Salsa de Cebolla y Nata

30 Nov 2015



Buenos días a tod@s, comenzamos la semana con una nueva receta de una de nuestras seguidoras, muchas gracias a **Araceli Monge** que nos la ha enviado, nos cuenta que es una receta muy fácil de preparar y queda un plato exquisito para toda la familia este **Mero con salsa de cebolla y nata**, seguro que nos gustará a tod@s.

Ingredientes

- Filetes de mero (medio Kg, o más según comensales)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una)
- Nata de cocinar (250ml)
- Sal
- Pimienta
- Leche (un poquito)
- Harina

Modo de Preparación

1. Pasar los filetes de mero por harina, sacudiendo un poco el exceso
2. En una sartén con aceite de oliva caliente, freír los filetes enharinados, sacar y reservar
3. En otra sartén, refreír la cebolla muy picadita y cuando esté bien pochada echar la nata, un poco de sal y pimienta al gusto, remover bien y pasarlo por el chino o batidora
4. Si queda muy espesa podéis añadir un poco de leche y rectificar la sal
5. Servir los filetes acompañados de la salsa y....buen provecho!!!