

## 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!!!