

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 18:00  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/mero-con-almendras.html>

---

## **Mero con almendras**

### **INGREDIENTES**

- 4 filetes gorditos de mero
- 100 gramos de almendras picadas
- el zumo de 2 limones
- sal y pimienta
- un poco de perejil
- 4 cucharadas de aceite de oliva

### **PREPARACIÓN**

Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén antiadherente con cuidado de que no se oscurezca.

Freír los filetes de mero sin que se toquen entre sí.

Condimentar a gusto con sal y pimienta, rociar con el zumo de limón y cocinar a fuego lento durante 8 a 10 minutos según el grosor.

Mientras se calientan las otras dos cucharadas de aceite y se doran las almendras.

Colocar un filete en cada plato y echar por encima las almendras con la salsita. Adornar con unas hojitas de perejil. Acompañar de puré de patata o una ensalada verde