

MERO EN PAPILOTE CON GAMBAS Y CREMA DE CEBOLLA

INGREDIENTES

PARA EL PAPILOTE:

3 lomos de mero
un manojo de gambas peladas
sal

PARA LA CREMA

1 cebolla grande
2 dientes de ajo
1/2 vaso largo de fumet de gambas
un buen chorro de manzanilla
1 cucharada grande de mantequilla
1 cubilete de aceite de oliva
1 cucharada de caldo de pescado en polvo
1/2 brick de nata pequeño
pimienta

PREPARACION

Cortamos fina la cebolla y los ajos, y lo ponemos en el vaso con la mariposa el aceite y la mantequilla. Ponemos encima la varoma con la bandejita y en esta bandeja hacemos una papillote en la que colocamos los lomos de mero las gambas y la sal. Programamos 12 minutos, velocidad 1, temperatura varoma.

Pasado este tiempo echamos la fumet, el caldo de pescado, la pimienta, la manzanilla y programamos unos 5 minutos, velocidad 1, temperatura varoma.

Finalmente retiramos la varoma y la mariposa. Echamos la nata y programamos a máxima velocidad hasta que quede cremosito.

Ponemos en una fuente el pescado y las gambas y cubrimos con la crema.