

Filete mero austral con espuma de champagne

Type de plat: Pescados y Mariscos · Origine: Mavillum · Portions / personnes: 6 Personas
· Auteur: Alexia

INGRÉDIENTS

0

0,50 taza/s	Aceite oliva
	Cava — espuma
6	Mero — filetes de 180 gr c/u
100 gr	Nueces — peladas y molidas
	Pimienta negra
100 gr	Queso parmesano — rallado grueso
	Sal
300 gr	Tomate — deshidratados

PRÉPARATION

Sellar los filetes sobre una plancha caliente. Reservar. En un procesador (picadora) moler el resto de los ingredientes hasta lograr una pasta.

Colocar sobre cada filete una porción de la mezcla y llevar a horno medio por 10 minutos. Acompañe con verduras salteadas.