

Filete mero austral con espuma de champagñe

Tipus de plat: Pescados y Mariscos | Procedència: Mavillum | Temps: 0 minuts

INGREDIENTS

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

ELABORACIÓ

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.