

Mero con guisantes

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 0 '
- 4

Modo express

Pasos a seguir:

1. Salpimentar el mero.
2. Batir los tomates en la batidora.

3. Picar la cebolla y los ajos muy finos.
4. En un mortero majar las almendras con un poco de sal gorda y se deslían con un poco de vino blanco.
5. Programar Menú Freír/Sofreír, 15 minutos, 180 grados y freír el mero previamente rebozado en harina. Cancelar y reservar.
6. Retirar el aceite y limpiar la cubeta con papel de cocina.
7. Verter el aceite para el guiso y el resto de ingredientes, menos el pescado, y remover bien.
8. Colocar el pescado encima.
9. Programar Menú Pescado.
10. Al finalizar el programar, cancelar, abrir la Chef e incorporar las rodajas de huevos duros. Cerrar la Chef y dejar reposar 5 minutos con los huevos dentro.

¡Y listo!