

# Mero en papillote con gambas y crema de cebolla

Publicada por:

[imprimir](#)

- 25 '
- 15 '
- 4



## Comentario nutricional

El mero es un pescado semigraso (6% grasa) de gran calidad. Gracias a su sabor suave y al tener pocas espinas es perfecto para que lo tomen los niños.

## Modo express

1. Pique la cebolla y el ajo.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 172º durante 15 minutos, disponga la mantequilla y el aceite en la cubeta y dore la cebolla y el ajo durante unos 5-7

minutos. Luego agregue el caldo y la nata, cueza unos 5 minutos, triture y reserve.

3. Extienda cuadrados de papel de aluminio de 30x30 centímetros y ponga dentro unas gotas de aceite, el mero y la gamba encima. Salpimiente y salsee con la crema de cebolla.
4. Cierre los paquetes de la forma más hermética posible, métalos en la cubeta y programe el menú Pescados.