Churrasco de Mero con Cuscús en Salsa Verde

Así lo recibes...

Dentro encontrarás:

- Pack de Churrascos de Mero
- Pack de Fume de Especias
- Pack de Salsa Verde de Hierbas
- Pack de Cuscús
- Tomates Cherry Marinado
- Perejil

Almacenamiento

Mantener Congelado
(revisar fecha de vencimiento)
- Pack de Churrascos de Mero
- Pack de Fume de Especias
- Pack de Salsa Verde de Hierbas

Mantener Refrigerado
(máx. 5 días)
- Tomates Cherry Marinado
- Perejil

Mantener en lugar Seco y Fresco
- Pack de Cuscús

Paso a paso

1

Churrascos de Mero
- Calentar el horno a 350°F.
- Calentar agua en una olla doble fondo a fuego mínimo.
- Sumergir el empaque de pescados y dejar cocinar por 12 minutos.
- Calentar una sartén antiadherente con un poquito de aceite y sal gruesa.
- Sacar los Churrascos del empaque y disponerlos sobre una bandeja.
- Disponer cada pieza de mero sobre la sartén por el lado de la piel y dejar que doren a fuego bajo por 4 minutos o hasta que la piel quede bien crujiente y dorada.
- Con la punta del cuchillo o un palillo comprobar que están cocidos en el centro.

Servir con la piel hacia arriba sobre el cuscús.

2

Cuscús y Fume
- Verter el cuscús crudo en un bol.
- Calentar una ollita con agua a temperatura media y sumergir el empaque del Fumé, calentándolo por 10 min.
- Sacar el empaque de la olla y verter su contenido sobre el Cuscús. Envoplar y reposar por 8 min.
- Servir.

3

Salsa Verde de Hierbas / Tomates Cherry
- Sumergir el empaque de salsa verde en la olla donde se cocino el pescado y calentar cuando el pescado esté en el horno.
- Calentar solo por 3 o 4 minutos y servir en una salsera o en cada plato alrededor del cuscús.

!

Nota
También puede calentar rápidamente y por menos tiempo vertiendo el contenido en una ollita caliente.

4

Tomates Cherry
- Sumergir el empaque de tomates en la olla donde se calentó el Fume y calentarlos por 10 min.
- Usar 3 por plato para decorar, junto con el perejil picadito.