

## MERO AL VINO

Ingredientes para 4 personas

4 filete mero , unos 750 grs. aproximadamente  
25 cl. vino blanco seco  
1 cucharadita canela en polvo  
4 cuchara sopera nata líquida  
sal y pimienta

PARA LA GUARNICIÓN

arroz blanco o pasta

1 preparación

En un recipiente adecuado para microondas poner el vino blanco y la canela, pimienta y sal.

Llevar al microondas durante 3 minutos a 780W.

Transcurrido este tiempo añadir el pescado y la nata líquida. Llevar de nuevo al microondas entre 6 y 8 minutos a 780W.

Sacar el pescado y colocarlo en una fuente.

Llevar la salsa a ebullición y dejarla hervir hasta que reduzca.

2 presentación

Verter la salsa sobre el pescado y acompañar de pasta o arroz blanco.