

## MERO EN PAPILOTE AL AROMA DE ALBAHACA

### Ingredientes

4Lomos de mero (aprox.200g.c/u)	150g. De gambas crudas peladas
200g. de champiñones laminados	20g. De aceite de oliva virgen extra
1 diente de ajo picado	½-1 cucharadita de sal
2 tomates (sin piel ni pepitas)	4 pellizcos de pimienta negra molida
Cortado en dados	300g. De agua
1 ramita de albahaca fresca (solo las hojas)	

### Troceadas a mano



Accesorios: Papel Aluminio

### Preparación

1-Corte 4 cuadrados de papel de aluminio y coloque los lomos de mero en el centro de cada uno. Distribuya encima de cada uno los champiñones cortado en láminas, el ajo picado, los tomates en trocitos, la albahaca y las gambas. Riegue con el aceite de oliva y espolvoréelos con sal y pimienta. Cierre bien los papillotes y coloque dos en el recipiente y dos en la bandeja varoma.

2-Vierta el agua en el vaso, sitúe el varoma en su posición y programe 25 minutos/varoma/vel2. Retire los papillotes del varoma, colóquelos en 4 platos y sirva inmediatamente

### Variante

-Puedes sustituir el mero por perca.



<http://thermomix-sabadell.es/baliellas>