Bigné di corvina e granchio con salsa di ginger (Buñuelos de corvina y centolla con salsa de jengibre)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Colchón de hojas verdes

Albahaca: Cantidad necesaria
Menta: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 20 cc
Lechuga: 200 g

Masa

Manteca: 50 g
Harina: 150 grs.
Agua: 50 cc
Sal: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Azucar: 1 cdita.

Reducción de aceto balsámico

Sal: A gusto
Azucar rubio: 100 grs.
Jengibre: 100 g
Menta: 3 Hojas
Aceto balsámico: 100 cc
Cascara de limon: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama

Relleno

Patas de centolla: 100 g
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Avellanas: 50 g
Perejil: 20 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Corvina: 100 g

Varios

Pimienta: A gusto
Tomate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- En una olla con agua, coloque la *manteca*, sal y azúcar.
- Deje *hervir* y agregue la *harina*, tamizada, en forma de lluvia
- Mezcle enérgicamente sobre el fuego durante unos minutos hasta que la masa se despegue bien de la olla.
- Coloque en un bowl y deje enfriar.

Relleno

- Pele y pique el *ajo*.
- Corte el filete de corvina y las patas de **centolla** en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue el *ajo*, agregue la corvina y las patas de *centolla*.
- Condimente con sal y pimienta
- Cocine unos minutos y deje enfriar.

Armado

- Pique el *perejil*.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Pique las avellanas.
- Una vez que la masa esté fría, agregue los huevos, el *perejil* picado, el pescado y la *centolla* previamente cocinada, las avellanas y la *cebolla*.
- Mezcle bien, con la ayuda de dos cucharas formar pequeñas esferas, y freírlas en aceite a baja temperatura, permitiendo a los buñuelos que se inflen.
- Retire sobre papel absorbente.

Reducción de aceto balsámico

- Pele y corte el **jengibre** en láminas.
- Retire la cáscara del *limón*.
- En una olla coloque el aceto balsámico, el *jengibre*, el azúcar rubio, la cáscara de *limón*, la *menta* y el *tomillo*.

Colchón de hojas verdes

- En un bowl coloque la *lechuga* cortada con las manos, la *albahaca* y la *menta*.
- Condimente con sal, pimienta, *jugo* de *limón* y aceite de oliva
- Mezcle bien

Presentación

- En el plato coloque un colchón de hojas verdes, encima coloque los buñuelos, y rocíe con la reducción de aceto balsámico
- Decore con gajos de *tomate* y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bigne-di-corvina-e-granchio-con-salsa-di-ginger-bunuelos-de-corvina-y-centolla-con-salsa-de-jengibre