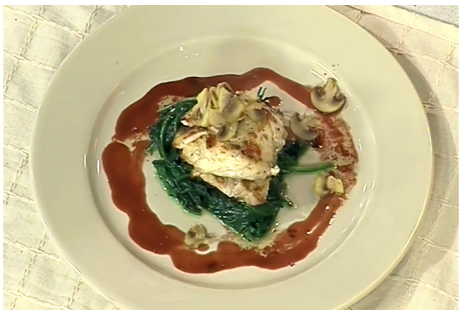
Branzino al vino rosso con funghi fritti (Corvina con salsa de vino tinto y hongos fritos)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Corvina: 4 Filetes
Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Espinacas: 300 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Hongos fritos

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: 50 grs.
Champignones: 200 g

Salsa de vino tinto

Manteca: 50 g
Cebolla: 1/2 Unidad
Estragón fresco: 1 Rama
Extracto De Tomate: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad
Clavos De Olor: 2 Unidades
Harina: 1 cda.
Vino Tinto: 1 L
Laurel: 2 Hojas
Apio: 2 Ramas
Marsala: 1/2 Vaso
Cognac: 1 Medida
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Condimente los filetes de corvina con sal y pimienta y haga un cuadrille en la piel.
- En una sartén antiadherente con aceite de oliva y *manteca*, cocine los filetes con una rama de *romero*, durante 6 minutos a fuego alto.

Hongos fritos

- Limpie y corte los champignones en láminas finas y pase por *harina*.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los **hongos**.
- Retire sobre papel absorbente

Guarnición

- Pele y corte los ajos al medio.
- Lave y seque la *espinaca*.
- En una sartén con aceite de oliva, saltee las hojas de espinacas con el *ajo*, condimente con sal y pimienta
- Retire los ajos.

Salsa de vino tinto

- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Corte el *apio* en cubos.
- Pele la *zanahoria* en cubos.
- Pele los ajos y corte al medio.
- En una olla con aceite de oliva y aceite rehogue las verduras, con el *ajo*, los clavos de olor, el *laurel* y el *estrágon*
- Desglace con vino tinto, el cognac y el marsala, deje evaporar el alcohol y agregue el extracto de *tomate* y pimienta
- Deje reducir a la mitad, cuele y vuelva a colocar en la olla.
- Lleve al fuego y agregue el roux(*harina* mezclada con *manteca* derretida) espesar, reserve caliente.

Presentación

- En la base del plato coloque la *espinaca* a modo de colchón, encima los filetes de corvina y los *hongos* fritos
- Rocíe con la salsa de vino tinto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/branzino-al-vino-rosso-con-funghi-fritti-corvina-con-salsa-de-vino-tinto-y-hongos-fritos