Chernia con porotos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 100 cc
Jugo de Limón: 100 cc
Fumet de pescado: 200 cc
Perejil: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: 1 A gusto
Filetes de chernia: 800 g
Zanahoria: 1 Unidad

Fumet

Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Agua: 1 L
Cabeza y espinazo de pescado: 1 k
Sal: A gusto
Vino Blanco: 200 cc
Apio: 1 Unidad

Guarnición

Crema de leche: 100 cc

Guarnición I

Sal: A gusto
Tabasco: Unas gotas
Zanahorias: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 35 cc
Jugo de Limón: 65 cc
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Aceitunas verdes: 100 g
Variedad de 5 porotos: 600 g

Guarnición II

Sal: A gusto
Manzanas verdes: 2 Unidades
Hinojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 35 cc

Preparación de la Receta

- Elimine las espinas y la piel de los filetes, corte en trozos.
- Exprima el *limón*.
- Pique finamente el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva selle el pescado
- Condimente con sal y pimienta.
- Deglase con el *jugo* de *limón*, el fumet y el vino.
- Aromatice con el *perejil*
- Cocine durante 5 minutos.
- Emulsione con la *manteca* a último momento.

Fumet de pescado

- Lave muy bien las cabezas y las espinas de chernia.
- Corte el, *puerro*, el *apio* y las cebollas en trozos regulares
- En una *cacerola* con el agua, sal, el vino blanco y las verduras cocine el pescado
- Condimente con la pimienta.
- Cuando rompa el hervor, espume el caldo y a los veinte minutos de cocción apague el fuego y cuele.
- Siga reduciendo durante 15 minutos más.

Guarnición I

- Remoje los porotos de 4 a 6 horas.
- Cocine en abundante agua salada.
- Corte la *zanahoria* en *brunoise* y blanquee.
- Pique la *cebolla*.
- Descaroce y corte en rodajas las aceitunas.
- Exprima el *limón*.
- Emulsione la sal con el *jugo* de *limón*, el tabasco y el aceite de oliva.
- En un bowl mezcle los porotos con las zanahorias y la *cebolla*
- Aderece con la emulsión
- Agregue las aceitunas y mezcle bien.

Guarnición II

- Pele las manzanas y las papas.
- Cocine las papas, las manzanas y el *hinojo* al vapor.
- Procese con sal y el aceite de oliva
- Reserve

Presentación

- Sirva una porción de puré en el costado de un plato, en otro costado una proción de ensalada, encima la chernia
- Cubra con la salsa.

- Comience la preparación del plato con el fumet y las guarniciones.

- Variedad de porotos

- Alubias, baby, *frijol* canario, aduki, tape

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chernia-con-porotos