

Chupin de corvina con papas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Perejil picado: 10 g

Morrón amarillo: 1/2 Unidad

Agua: 1 L

Apio: 2 Tallos

Ajo: 1 Diente

Corvina entera: 2 Unidades

Cebolla: 100 g

Pan Baguette: 1 Unidad

Papas: 2 Unidades

Azafrán: 2 Cápsula

Vino Blanco: 200 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Morrón Verde: 1/2 Unidad

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: 30 cc

Tomate concasse: 150 g

Preparación de la Receta

- Limpie las corvinas y córtelas en postas de 3 a 4cm de espesor.
- Pele las papas y córtelas en rodajas de 2cm de espesor, luego con un molde circular de 3 a 4cm de diámetro aproximadamente corte cada *rodaja* dejándolas a todas de la misma forma.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Corte el *morrón rojo*, verde y amarillo en *brunoise*.
- Corte el *apio* en *brunoise*.
- Pele y corte el *ajo* en *brunoise*.
- Corte la baguette en rodajas al bias.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva sude la *cebolla*, una vez transparente incorpore los tres morrones y luego de unos minutos de cocción agregue el *apio* junto con el *ajo*, sazone con sal y pimienta, mezcle y una vez tiernos los vegetales desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y luego agregue el *azafrán* previamente diluido en agua y los tomates *concasse*, una vez que este tierno incorpore las rodajas de *papa*, agua y el pescado sin moverlo, pasados 4 minutos de cocción de vuelta el pescado y cocine a fuego mínimo

durante 7 minutos más. Unos minutos antes de retirar espolvoree con *perejil* picado.

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las rodajas de la baguette de ambos lados.

Presentación

- Forme en un plato un colchón con las rodajas de pan y sobre estas sirva una porción de chupín de corvina, salsee con los líquidos de la cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chupin-de-corvina-con-papas>