

Corvina a la estaca con papas y cebollas confitadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 4 Unidades

Corvina grande de 5 kilos: 1 Unidad

Ajo: 4 Dientes

Cebollas: 2 Unidades

Vino Blanco: 80 cc

Aceite De Oliva: 600 cc

Mejunje

Jugo de Limón: 100 cc

Ajo: 2 Dientes

Vino Blanco: 150 cc

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

- Necesitamos comenzar por un buen fuego. Limpiamos la corvina de *panza* y agallas y la ponemos en una estaca o cruz con la cabeza hacia abajo. La cocinamos por espacio de 20 a 25 minutos por cada lado a una distancia moderada. No es necesario que retiremos sus aletas : por la cocción que le daremos le saldrán solas.
- Para notar si las brasas están listas para recibir un pescado, debemos acercar nuestra mano al mismo. Si aguantamos menos de 5 segundos, quiere decir que está a 180 grados, que es la temperatura justa.
- Preparación del mejunje para ir humectando el pescado durante su cocción.
- Machacamos unos dientes de *ajo*. Agregamos un poco de sal gruesa, que ayudará a aplastar bien el *ajo*. Mezclamos con el vino blanco, *jugo de limón* y oliva. Un poquito de agua y la hierba que se prefiera (*eneldo, perejil, ciboulette*, chiles, pimientos, etc.).
- Aplicamos el mejunje sobre la corvina con un pincel. Echando un poco sobre las brasas, podemos lograr un ahumado que le queda muy bien.
- No conviene cocinarlo a fuego lento, como a las carnes, ya que el pescado perdería mucho *jugo*. Necesitamos fuego normal.
- Preparamos la *guarnición* de papas confitadas (es decir, cocidas a baja temperatura en aceite).
- Cortamos las papas en rodajas (de no más de medio centímetro de grosor) ; cortamos las cebollas en tiras, cubrimos con el aceite de oliva y de girasol o maíz, y agregamos el vino blanco (poco, unos 100 centímetros cúbicos por litro de aceite). Ponemos a confitar junto con

el *ajo* a baja temperatura hasta que las papas estén tiernas. Deben estar bien separadas. Salamos después de que se confite. La idea es que no burbujee : no debe pasar los 100 grados, para que no se evapore el agua de la *papa*.

- Promediando el tiempo total de cocción, debemos dar vuelta la corvina. No debemos olvidarnos de pintar con el mejunje.
- Retiramos la corvina de la estaca. Vemos que la piel sale sola, apenas tirando de ella con una pinza. Apoyándonos en la misma espina central, introducimos la espátula para retirar un trozo del *lomo*, servimos en un plato y guarnecemos con la papas confitadas y las cebollas previamente escurridas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/corvina-a-la-estaca-con-papas-y-cebollas-confitadas>