

Corvina al curry con mousse de maíz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Corvina al curry

Manteca: 50 g

Curry: 1 cda.

Hongos frescos: 150 g

Ajo: 1 Diente

Crema de leche: 50 cc

Harina: Cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad

Aceite: 30 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Filetes de Corvina: 800 g

Caldo De Ave: 300 cc

Mangos acaramelados

Azucar rubia: 50 Cantidad necesaria

Mango: 1 Unidad

Ron: 50 cc

Mousse de maíz

Agua: Cantidad necesaria

Sal: Una pizca

Maíz nuevo: 20 Unidades

Azucar: 1/4 Taza

Crema de leche: 1/2 Taza

Opcional

Perejil:

Maní Tostado:

Pasas de Uva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Mousse de maíz

- Desgrane el maíz y procese con agua.
- Pase a través de un *tamiz* y disponga el líquido obtenido en una *cacerola*.
- Agregue la *crema*, el azúcar, la sal y lleve al fuego suave.
- Deje cocinar durante 15 minutos aproximadamente revolviendo de tanto en tanto.
- Distribuya en moldes individuales forrados con papel film y deje bajar la temperatura.

Corvina la curry

- Corte los filetes de corvina en porciones del tamaño de un bocado y condimente con sal.
- Pase los trozos de pescado por *harina*.
- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- Corte los *hongos* en láminas.
- En una sartén caliente con una nuez de *manteca* y aceite dore los trozos de pescado.
- Retire el pescado y añada más *manteca* a la sartén.
- Incorpore el **curry** y revuelva unos segundos.
- Añada la *cebolla*, el *ajo*, los *hongos* y deje sudar.
- Bañe con el caldo y deje reducir unos minutos.
- Vierta la *crema* de leche, sal, pimienta, reintegre el pescado y deje tomar temperatura.

Mangos acaramelados

- Pele el mango y corte en cubos pequeños.
- En una fuente disponga el mango, espolvoree con azúcar y rocíe con el *ron*.
- Lleve al horno caliente hasta que se caramelicé.

Presentación

- En el costado de un plato desmolde una **mousse** de maíz, de lado sirva el pescado con la salsa y los mangos acaramelados.
- Termine con pasas de uva, *maní* tostado y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/corvina-al-curry-con-mousse-de-maiz>