

Corvina braseada con hongos y tallarines con crema de piñones



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Piñones: 70 g

Pimienta: A gusto

Crema de leche: 100 Ml.

Ajo: 1 Diente

Queso Parmesano Rallado:

Sal:

Manteca: 20 g

Corvina: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tallarines: 100 g

Perejil fresco:

Hongos: 80 g

Preparación de la Receta

- Cocer la pasta en una *cacerola* con agua.
- En otra *cacerola*, fundir la *manteca* y tostar en ella los piñones
- Añadir abundante queso parmesano rallado y la **crema** de leche
- Triturar y reservar.
- Por otro lado, cocinar a la *plancha* el *lomo* de corvina hasta que esté en su punto Salpimentar.
- Picar el *ajo*
- En otra sartén con un poco de aceite, *saltear* los **hongos** con el *ajo* picado y el *perejil*, hasta que estén melosas
- Salar.
- Escurrir la pasta y salsear con la salsa de piñones.
- Emplatar la corvina y acompañarla de la pasta y los *hongos*.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/corvina-braseada-con-hongos-y-tallarines-con-crema-de-piñones>