Corvina Braseada con Tallarines con Crema de Piñones

Ingredientes

Crema de leche: 100 miliitros
Ajo: 1 Diente
Mantequilla: 20 grs
Piñones: 70 grs
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Hongos senderuela: 80 grs
Lomo de corvina: 1 Unidad
Perejil: c/n
Queso Parmesano: c/n
Tallarines rizados: 100 grs

Preparación de la Receta

- Ponemos a cocer la pasta siguiendo las indicaciones del fabricante.
- Por otro lado, fundimos la *mantequilla* y tostamos en ella los piñones.
- Añadimos abundante parmesano rallado y **crema** de leche.
- Trituramos y reservamos.
- En otra sartén con un poco de aceite, salteamos las senderuelas salpimentadas con el *ajo* picado y el *perejil*, hasta que estén tiernas.
- Por otro lado, hacemos a la *plancha* el *lomo* de corvina hasta que esté en su punto.
- Escurrimos la pasta, mantecamos con la salsa de piñones y servimos como *guarnición* de la corvina.
- Repartimos las senderuelas por el plato de forma atractiva y listo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/corvina-braseada-con-tallarines-con-crema-de-pinones