

Corvina con salsa de curry

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Sauvignon Blanc:

Corvina

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Jugo de ½ limón:

Filetes de Corvina: 400 g

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Curry verde: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Cardamomo: Una pizca

Comino: A gusto

Apio: 1 Ramas

Limones: 1 Unidades

Canela: Una pizca

Leche de coco: 3 cdas.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Ajo: 1 Dientes

Azucar: Una pizca

Sal y Pimienta: A gusto

Manzanas verdes: 1 Unidades

Caldo De Ave: 400 cc

Ají Verde: 1/2 Unidad

Salteado de vegetales

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Apio: 1 Ramas

Zucchini: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates cherry: 200 grs.

Spaghetti de calamar

Harina: 400 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Tinta de calamar: 1 Sobre

Huevos: 4 Unidades

Manteca: 50 g

Varios

Perejil fresco:

Preparación de la Receta

Salsa

- Pique finamente la *cebolla*, el *apio*, el *ajo* y el *ají*.
- Pele y ralle la *manzana* con la parte gruesa del rallador.
- Pele el *limón*, retire la parte blanca de la cáscara, corte en fina juliana y blanquee en agua hirviendo durante 10 segundos.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Incorpore el *ajo*, el *apio*, al *ají* y deje *dorar*.
- Añada la piel de *limón*, el **curry** y mezcle bien.
- Integre el azúcar, el *comino*, el *cardamomo*, la canela y deje *dorar* unos segundos.
- Agregue la *manzana*, la leche de coco, el caldo, mezcle y deje cocinar a fuego bajo durante 10 minutos.
- Procese la salsa, caliente antes de servir y salpimiente.

Spaghetti de calamar

- Mezcle los huevos con la tinta de *calamar*.
- Forme una corona con la *harina* y en el centro disponga la mezcla de huevos.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta obtener una lámina fina y corte los spaghetti.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición y luego cuele.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los spaghetti colados durante unos segundos y salpimiente.

Salteado de vegetales

- Corte el *zucchini* y el *apio* en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* de verdeo en rodajas finas.
- Corte los tomates en cuartos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los vegetales durante unos minutos.
- Condimente con sal y pimienta.

Corvina

- Corte la corvina en porciones, disponga en una fuente, salpimiente y rocíe con *jugo de limón*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las piezas de pescado por ambas caras.

Presentación

- En el centro de un plato hondo sirva una porción de spaghetti dándole volumen, encima la corvina, sobre ésta los vegetales y rocíe los bordes con la salsa.
- Decore con *perejil* fresco.

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