# Corvina con tarta de papas, verdes con morrón asado y aceitunas negras



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Sal**: A gusto
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Corvina**: 2 Filetes

### Aceitunas negras

**Aceitunas negras**: 50 g
**Aceite De Oliva**: 1/2 Taza

### Tarta de papas

**Papas**: 2 Unidades
**Sal**: A gusto
**Aceite De Oliva**: 1 cda.

### Verdes con morrón

**Sal**: A gusto
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Escarola fina**: A gusto
**Morrón Rojo**: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Corte los filetes en porciones.
- Condimente con sal.

### Tarta de papas

- Pele las papas, corte en finas láminas y luego en juliana.

- Coloque en un bowl, condimente con sal y mezcle.
- En una sartén con aceite de oliva caliente agregue las papas y presione.
- Cocine hasta que dore la base 15 minutos aproximadamente y de vuelta.
- Tape y termine la cocción a fuego bajo.

## Aceitunas negras

- Corte las aceitunas descarozadas en cuartos y luego pique.
- En una sartén a fuego bajo, agregue las aceitunas y deshidrate.
- Coloque en un bowl y agregue aceite de oliva.

## Verdes con morrón

- Unte el **morrón** con aceite, condimente con sal y envuelva en papel aluminio.
- Coloque en una placa y cocine en el horno a 180°C durante 25 minutos aproximadamente.
- Pele y corte en tiras.
- Lave la escarola y reserve.

## Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine los filetes comenzando por el lado de la piel
- De vuelta y termine la cocción 1 o 2 minutos mas.
- Mezcle la escarola con los morrones y condimente a gusto.

## Presentación

- Sirva en un plato los filetes de corvina acompañe con los verdes con *morrón*, la torta de papas y el aceite de aceitunas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/corvina-con-tarta-de-papas-verdes-con-morron-asado-y-aceitunas-negras**