

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-morrón-asado-y-aceitunas-negras>