Corvina en glaseado de gulupa y peto de arroz

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojas de plátano: Cantidad necesaria
Sal y pimienta negra: A gusto
Corvina: 180 g

Peto de Arroz

Arroz arboreo: 60 g
Infusión de flor y hojas de naranjo: 80 cc
Cebolla blanca: 1 Unidad
Aguardiente: 10 cc
Ajo picado: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Mantequilla: 15 grs.

Reducción de Gulupa

Pulpa de Gulupas: 65 cc
Sal: A gusto
Mantequilla fría: 10 g
Pimienta rosa: A gusto
Azucar: 125 grs.
Aguardiente: 30 cc

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de corvina en postas.

Peto de arroz

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Realice una infusión, en una olla con agua hirviendo coloque las flores y las hojas de naranjo, deje reposar y luego cuele, al momento de utilizarla debe estar bien caliente.
- En una olla caliente funda la *mantequilla*, luego incorpore el *ajo* junto con la *cebolla*, cuando este transparente agregue el **arroz**, mezcle bien y cuando se cristalice añada el agua

ardiente, baje la temperatura y una vez evaporado el alcohol incorpore de a poco la infusión caliente de flor y hoja de naranjo, mezcle cada tanto, condimente con pimienta y sal

Reducción de Gulupa

- corte las gulupas por la mitad y quite la pulpa, colóquela en el vaso de una licuadora y pulse de a poco hasta obtener el líquido.
- En una olla caliente incorpore azúcar, cuando comience a tomar un *color* levemente dorado agregue el *jugo* de gulupa y aguardiente, una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo, sazone con sal y pimienta rosa y deje reducir, al momento de terminar la cocción incorpore la *mantequilla* fría y mezcle hasta emulsionar, luego retire del fuego.

Armado

- En una olla con abundante agua coloque una cama de hojas de *plátano* y lleve a fuego.
- Tome una hoja de *plátano* y pásela por el fuego directo sin llegar a quemarla para que estén maleable, luego extiéndala sobre la mesada, en el centro coloque una porción de peto de *arroz*, sobre este acomode una posta de corvina y píntela con la reducción de gulupa, envuelva como un tamal y átelo con una tira de hoja de *plátano*
- Proceda del mismo modo con el resto.
- Una vez que el agua rompa hervor acomode dentro los paquetes de corvina y cocine durante aproximadamente 4 minutos.

Presentación

- En un plato sirva un paquetito y ábralo dejando la hoja como base, salsee con la reducción de gulupa y espolvoree con pimienta rosada.
- Decore con flores de naranjo.
- Acompañe con una mistela de aguardiente con mora.

Tips

-

- Gulupa

- Pertenece a la familia de las frutas de la pasión
- La fruta es casi redonda, tiene una corteza resistente, lisa y gruesa de *color* púrpura oscuro ; la pulpa consiste en pequeñas semillas comestibles de *color* negro, cubiertas por una pulpa cristalina y jugosa de *color* amarillo-naranja
- El sabor de la Gulupa es único, dulce y ligeramente ácido, con un aroma muy agradable
- Se puede reemplazar con *maracuyá* o fruta de la pasión.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/corvina-en-glaseado-de-gulupa-y-peto-de-arroz