Corvina en melisa y puré de alverja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Licor de limón

Almendras: 50 g
Vodka: 500 cc
Cascara de limon: 3 Unidad
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Canela en rama: 1 Unidad

Pescado al Vapor

Sal: A gusto
Azucar morena: 1 cdita.
Ajo confitado: 5 Dientes
Tomate: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Hierbabuena: 1 Ramas
Corvina: 8 Filetes
Jugo de Limón: 1 Unidad
Hoja de plátano: 1 Unidad
Puerro picado: 1 Tallos
Melisa: 1 Rama
Limoncillo: 1 vara

Puré de Alverja

Sal: A gusto
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Mantequilla: 30 grs.
Hojas de Menta fresca: 1/2 Taza
Alverja fresca: 400 g

Vegetales

Esparragos: 8 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Puerros: 2 Tallos
Zanahorias baby: 8 Unidades

Remolachas baby: 4 Unidades **Mantequilla clarificada**: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Licor de limón

- Coloque dentro de una botella de vidrio el vodka, la cáscara de *limón*, la vaina de vainilla previamente abierta y la rama de canela, tape herméticamente y reserve por aproximadamente un mes
- Pasado el tiempo de reposo quite la vaina de vainilla y la rama de canela y agregue las almendras, tape herméticamente

Pescado al Vapor

- Prepare la salsa, coloque en el vaso de la procesadora el *ajo* confitado, agregue una parte de las hojas de melisa, *hierbabuena*, *limoncillo* picado y *puerro*, espolvoree con azúcar morena, agregue *jugo* de *limón*, sal y aceite de oliva, procese, coloque luego en un recipiente y agregue el *tomate* previamente cortado en *brunoise*, mezcle y reserve.
- Corte el pescado en postas y sazone de ambos lados con sal.

Puré de Alverja

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo blanquee las alverjas, luego escúrralas.
- Colóquelas en el vaso de la procesadora, perfume con el interior de la vaina de vainilla, agregue el aceite de oliva y sazone con sal, procese con un mixer hasta obtener un puré rustico
- Coloque el puré dentro de una olla y lleve a fuego bajo, una vez que tome temperatura incorpore la *mantequilla* y las hojas de *menta*, mezcle y retire del fuego.

Vegetales

- Utilice solo la parte blanca de los puerros y ábralas al medio a lo largo.
- Quite la base de los espárragos.
- Pele las remolachas y córtelas por la mitad.
- Pele las zanahorias.
- En una sartén caliente con *mantequilla* clarificada ase las zanahorias junto con las remolachas.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva ase los puerros junto con los espárragos
- Sazone ambos con sal y pimienta.

Armado

- Para el armado del pescado al vapor

- En una sartén coloque el resto de las hojas de *hierbabuena*, melisa, *limoncillo* y *puerro*, cubra con una parte de agua y una parte del *licor* de *limón*, lleve a fuego máximo y una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo, acomode encima la vaporera de bambú y en la base de esta coloque una hoja de *plátano*, incorpore luego las postas de pescado y salsee cada uno con la salsa, tape la vaporera y cocine a fuego lento durante aproximadamente de 15 a 20 minutos.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de puré de alverjas caliente y sobre este acomode una posta de pescado.
- Acompañe con la *guarnición* de vegetales asados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/corvina-en-melisa-y-pure-de-alverja