

Lista de ingredientes para la receta Corvina en melisa y puré de alverja

Licor de limón

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

Pescado al Vapor

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

Puré de Alverja

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

Vegetales

- Esparragos 8 Unidades
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Puerros 2 Tallos
- Sal y Pimienta A gusto
- Zanahorias baby 8 Unidades
- Remolachas baby 4 Unidades
- Mantequilla clarificada 2 cdas.