Corvina en ratatouille de queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de cilantro

Hojas de cilantro: 10 g
Aceite De Oliva: 250 cc
Hojas de espinaca: 2 g

Bebida sugerida

Vino Sauvignon Blanc:

Corvina

Jugo de Limón: A gusto
Filete de corvina: 1 k
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc

Ratatouille con queso de cabra

Cebolla: 1/2 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Tomates: 4 Unidades
Zucchini: 3 Unidades
Aceite De Oliva: 45 cc
Pimiento colorado: 1/2 Unidad
Albahaca: 5 g
Sal y Pimienta: A gusto
Queso de cabra duro: 50 g
Berenjena mediana: 1 Unidad
Tomillo: 5 g

Salsa de mangos

Azucar: 20 grs.
Mango: 50 g
Pisco: 10 cc
Mostaza de Dijon: 10 g
Miel: 10 grs.

Tapenade de rúcula

Rúcula: 10 g
Zucchini: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 10 cc

Preparación de la Receta

Ratatouille con queso de cabra

- Corte la *cebolla*, los *zucchini*, la *berenjena*, el *pimiento* y el queso en *brunoise* (cubos pequeños).
- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- Machaque los dientes de *ajo*.
- Pique finamente la *albahaca*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Incorpore el *ajo*, la *berenjena*, el *pimiento* y deje sudar.
- Añada los *zucchini*, los tomates y saltee unos minutos
- Agregue el *tomillo*, la *albahaca*, sal, pimienta y deje cocinar hasta que las verduras estén tiernas pero firmes.
- Retire del fuego, integre el *jugo* de tomates y deje enfriar
- Una vez frío agregue el queso de cabra y mezcle.
- Con la ayuda de un aro de 7 cm de diámetro forme medallones de 1. 5 cm de alto, sobre una placa siliconada y lleve al horno caliente hasta que el queso se funda.

Aceite de cilantro

- Lave cuidadosamente las hojas de *cilantro* y deje escurrir bien.
- Lave las hojas de *espinaca*, blanquee en agua hirviendo por unos segundos, luego pase por agua helada y deje escurrir sobre papel absorbente.
- En el vaso de la licuadora procese las hojas de *cilantro*, *espinaca* y aceite de oliva hasta emulsionar.

Salsa de mangos

- Procese el mango con la miel, el azúcar la *mostaza* y el pisco.

Tapenade de rúcula

- Lave los *zucchini*, corte en rodajas finas, disponga en un recipiente apto para microondas, rocíe con aceite de oliva, cubra con un film y cocine 30 segundos a máxima potencia.
- Retire del microondas y deje enfriar.
- Procese los *zucchini* con la *rúcula* picada, sal y pimienta.

Corvina

- Corte la corvina en porciones y coloque en una fuente.
- Condimente con sal, pimienta y *jugo* de *limón*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la corvina por ambos lados.

Presentación

- En el centro de un plato sirva ratatouille, sobre ésta acomode la corvina, rocíe los bordes con aceite de *cilantro* y la salsa de mangos.
- Decore con una quenelle de tapenade y juliana de *puerro* frito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/corvina-en-ratatouille-de-queso-de-cabra