

Corvina en salsa de cilantro con cebiche de mango

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz con coco y pepitas de marañón

Manteca: 30 g

Pepitas de marañón: 200 g

Agua Caliente: 2 Tazas

Azucar: 1 cdita.

Sal: A gusto

Arroz: 1 Taza

Coco: 1 Unidad

Cebiche de mango

Jugo De Lima: 1 Unidad

Sal: A gusto

Salsa picante: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidades

Tomates: 2 Unidades

Mangos: 2 Unidades

Corvina

Cebolla: 1 Unidad

Cilantro: 20 Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Filetes de Corvina: 800 g

Ciboulette: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Arroz con coco y pepitas de marañón

- Pele el coco, corte en trozos y procese con el agua hirviendo.
- Pase a través de un *tamiz*, presionando el coco hasta extraer todo el líquido.
- Deje reposar y separe la capa de *crema* que se forma en la superficie.
- En una *cacerola* caliente la *crema* de coco hasta que se torne dorada.
- Vierta el *arroz* y deje *dorar* ligeramente.
- Cubra con la leche del coco, agregue, sal, azúcar y deje cocinar hasta que el *arroz* esté tierno.
- Agregue agua de ser necesario.
- En una sartén caliente con *manteca* dore las pepitas de *marañón* y añada al *arroz*.

Corvina

- Pique finamente la *cebolla*, el *ajo* y el **cilantro**.
- En un bowl combine la *cebolla*, *ajo*, *cilantro*, aceite de oliva, sal, pimienta y *jugo de limón*.
- Incorpore el pescado y deje *marinar* por unos minutos.
- Enrolle los filetes de corvina y ate con hojas de *ciboulette*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las piezas de corvina por todos sus lados.
- Lleve al horno precalentado a 180° C hasta completar la cocción.

Cebiche de mango

- Pele el mango y corte en cubos pequeños.
- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- Pique finamente el *cilantro* y la *cebolla*.
- En un bowl mezcle el mango, el *tomate*, la *cebolla*, el *cilantro*, *jugo de lima*, sal y salsa picante.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *arroz* con la ayuda de un aro, encima coloque la corvina y a un lado el cebiche.
- Decore con gajos de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/corvina-en-salsa-de-cilantro-con-cebiche-de-mango>