Corvina grillada



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para la corvina

Limon: 1 Unidad
Alcaparras: 50 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Perejil: 1 Puñado
Vino Blanco: 50 cc
Filet de corvina: 2 Unidades
Manteca: 1 cda
Sal y pimienta blanca: A gusto

Para la guarnición

Cebollas de verdeo: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Papines andinos: 250 Gramos
Esparragos: 1/2 Atado
Chauchas: 1 Taza
Caldo: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Condimentamos con sal y pimienta los filetes y cocinamos en una sartén caliente con aceite de oliva por ambos lados
- Bajamos el fuego, añadimos vino blanco, *manteca*, *alcaparras*, *jugo* de ½ *limón* y *perejil* picado
- Terminamos la cocción y reservamos.

Para la guarnici&oacute

- N, en una sartén con aceite de *olivas* salteamos las cebollas de verdeo en bastones y espárragos.
- Añadimos caldo, chauchas en trozos y papines andinos blanqueados.
- Condimentamos con sal, pimienta negra y retiramos del fuego.

Para el armado

servimos en una fuente los filetes de corvina, la guarnici&oacute

- N y terminamos con la salsa de la cocción del pescado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/corvina-grillada