

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

Espárragos: 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 guarnición

- 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 guarnición

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

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