# Corvina Masala

## Ingredientes

### Armado

**Cebollino fresco**: Cantidad necesaria

**Jugo de 1/2 lima**:

### Corvina

**Comino en polvo**: 15 g
**Agua**: 1 Chorrito
**Pimienta**: Cantidad necesaria
**Cúrcuma**: 5 g
**Semillas De Mostaza**: Cantidad necesaria
**Pimienta blanca**: 5 g
**Aceite de oliva virgen**: 1 Chorrito
**Cilantro en polvo**: 15 g
**Sal**: Cantidad necesaria
**Pasta de ajo y jengibre**: 20 g
**Corvina**: 200 g

### Sofrito

**Aceite Vegetal**: 1 Chorrito
**Cardamomo negro entero**: 10 g
**Cilantro en polvo**: 10 g
**Comino tostado**: 10 g
**Coriandro entero**: 10 g
**Pimentón rojo**: 10 g
**Macis entera**: 10 g
**Pasta de ajo y jengibre**: 20 g
**Pimienta blanca**: 1 g
**Cardamomo verde entero**: 10 g
**Clavo entero**: 10 g
**Comino entero**: 10 g
**Hoja de laurel**: 1 Unidad
**Cúrcuma**: 10 g
**Tomate**: 350 grs.
**Cebolla**: 150 g
**Yogur**: 20 g

## Preparación de la Receta

## Corvina

- Limpiar la corvina, cortar en tacos y salpimentar
- Reservar.
- En una sartén con aceite de oliva, agregar la pasta de *ajo* y *jengibre*, un poco de sal y semillas de *mostaza*.
- Remover con cuchara de madera y añadir los tacos de corvina
- Disminuir el fuego y cocinar durante 6 minutos.
- En un tazón, mezclar las *especias* en polvo con el agua
- Volcar en la sartén y cocer a fuego lento, hasta que la corvina se impregne con las *especias*

## Sofrito

- *Pelar* la *cebolla* y picar finamente
- Lavar el *tomate* y cortar en trozos medianos
- Reservar.
- En una sartén con aceite vegetal, colocar la pasta de *ajo* y *jengibre*, distribuir por toda la base con una cuchara de madera y cocinar a fuego bajo
- Incorporar las *especias* en grano y la hoja de *laurel*
- Remover con la cuchara de madera, agregar la *cebolla* picada y el *tomate* en trozos
- Dejar pochar.
- Con pinzas, retirar las *especias* en grano del sofrito y descartar
- En un tazón, mezclar las *especias* en polvo
- Verter el agua, mezclar e incorporar al sofrito.
- A continuación, añadir el yogurt, remover y cocinar a fuego lento hasta que reduzca

## Armado

- Cuando el sofrito esté casi listo, agregar el *jugo* de lima y la corvina.
- Golpetear la sartén para remover sin que se rompan los tacos de corvina
- Rectificar de agua de ser necesario y cocinar por 2 minutos más.
- Retirar, servir en un plato y decorar con *cebollino* fresco picado.

- Siempre que compres pescado, verifica que la carne esté firme y tensa
- Si la presionas, debe volver a su lugar enseguida
- La piel brillante también es un indicador de frescura.
- Utiliza tomates en racimo, que resultan mucho más jugosos y sabrosos.

## Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "Cocina India".

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