# Corvina morada con hierbas frescas y papas nativas

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Bebida sugerida

**Vino Pinot Noir**:

### Corvina

**Manteca**: Cantidad necesaria
**Agua**: 1 Taza
**Filetes de Corvina**: 1.200 g
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Remolachas**: 3 k

### Crocante

**Manteca**: 3 cdas.
**Ciboulette**: 10 g
**Pan de molde**: 6 Rodajas
**Sal de ajo**: A gusto
**Pimienta**: A gusto
**Tomillo**: 10 g

### Decoración

**Juliana de zanahoria frita**:
**Hojas verdes**:

### Papas nativas

**Cebollin**: 3 Unidades
**Aceite De Oliva**: 2 cdas.
**Champignones**: 300 g
**Papas nativas pequeñas**: 2 k
**Puerros**: 3 Unidades
**Sal**: A gusto
**Agua**: 1 Taza
**Manteca**: 1 cda.
**Ciboulette**: 10 g

### Salsa

**Caldo de pescado**: 1 y 1/2 L
**Tomillo**: 1 cda.
**Manteca**: 2 cdas.
**Vino Pinot Noir**: 50 cc

# Preparación de la Receta

### Papas

- Lave muy bien las papas y corte las más grandes en mitades.
- Pique finamente los champignones, los puerros, el *cebollín* y el *ciboulette*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee los puerros con el *cebollín* y los champignones.
- Agregue las papas nativas, el agua y deje cocinar hasta que éstas estén tiernas.
- Añada más agua de ser necesario.
- Condimente con sal y el *ciboulette* picado.

### Corvina

- Pele y pique las remolachas.
- En el vaso de la licuadora procese las remolachas con el agua y luego filtre a través de un colador chino.
- Corte los filetes de corvina en porciones, disponga en una fuente, bañe con el *jugo* de *remolacha* y deje *marinar* en la heladera preferentemente durante 1 día.
- Corte las porciones de pescado en forma triangular.

### Crocante

- Retire la corteza del pan y procese.
- Pique finamente las hierbas y mezcle con la *manteca*, la miga de pan, sal de *ajo* y pimienta.

### Armado y cocción final

- En una placa previamente enmantecada coloque los triángulos de corvina, salpimiente y distribuya el crocante sobre cada uno.
- Cocine en el horno muy fuerte durante 10 minutos.

### Salsa

- En una *cacerola* disponga el caldo y deje reducir hasta obtener la tercera parte.
- Pase a través de un *tamiz*, agregue el vino y lleve a hervor.
- Incorpore la *manteca* muy fría y revuelva hasta que se emulsione.

- Retire del fuego, agregue el *tomillo* y deje reposar unos segundos.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de papas, encima un trozo de pescado y rocíe los bordes con la salsa
- Decore con juliana de *zanahoria* frita y hojas verdes.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/corvina-morada-con-hierbas-frescas-y-papas-nativas**