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