Corvina negra al horno con refrito de ajos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 3 Unidades
Corvina: 1 k
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 2 Unidades

Refrito de ajo

Ajo: 6 Dientes
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Pimienta de Cayena en grano: A gusto
Vinagre de jerez: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte la corvina en porciones.
- Pele las papas y corte en rodajas.
- En una sartén caliente con 1 cucharada de aceite de oliva dore las papas solo de un lado.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las porciones de corvina solo del lado de la piel.

Refrito de ajo

- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pique las semillas de pimienta de *cayena*.
- En una sartén caliente con ½ taza de aceite de oliva fría el *ajo* y condimente con la pimienta
- Retire y una vez que la temperatura baje solo un poco agregue el *vinagre* de jerez.

Armado

- Una vez doradas las papas de un solo lado retírelas de la sartén y acomódelas en una placa, bañe con el *jugo* de un *limón* y ½ taza de agua, luego coloque encima las porciones de corvina previamente sazonadas con sal solo del lado de la carne y con la piel hacia arriba, el

refrito de *ajo* sobre el pescado y bañe nuevamente con el *jugo* de *limón* restante.
- Cocine en horno medio durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de papas y encima una porción de pescado
- Decore con ramas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/corvina-negra-al-horno-con-refrito-de-ajos