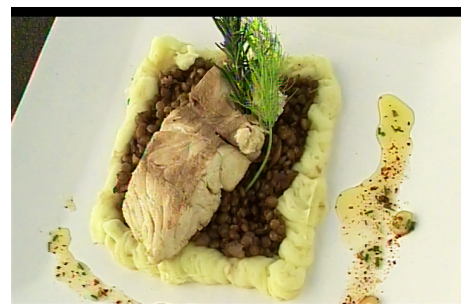


Corvina pochada sobre espejo de lentejas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fondo de Pescado: 1/2 L
Sal y Pimienta: A gusto

Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Corvina: 4 Filetes

Espejo de lentejas

Ajos: 2 Diente
Merken: 1 cdita.
Champiñones: 150 g
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Caldo de verduras: 2 Tazas
Panceta: 3 Fetas

Hongos Shitake: 150 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Lentejas remojadas: 1 1/2 Taza
Vino Tinto: 2 cda.
Echalottes: 2 Unidades

Puré

Papas: 2 Unidades
Piñones pelados y cocidos: 100 g
Manteca: 1 cda.

Sal: Cantidad necesaria

Varios

Piñones picados: 20 g
Eneldo: 1 Ramas
Merken: 1 cdita.
Romero: 1 Rama

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ciboulette picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una olla caliente el fondo de pescado.
- Condimente los filetes con sal, pimienta y el *jugo de limón*.
- Coloque los filetes a *pochear* durante 20 minutos.

Espejo de lentejas

- Pele y pique finamente los echalotes y los ajos.
- Pique la *panceta*.
- Corte en tiras los shitakes y los champiñones.
- En una olla coloque a cocinar las lentejas junto con el caldo de verduras y el vino tinto
- Cocine durante 15 minutos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente rehogue los echalotes junto con los ajos y la *panceta*.
- Añada los shitake y los champiñones.
- Condimente con *ají merken*, sal y pimienta, luego incorpore las lentejas
- Mezcle.

Puré

- Pele y pique las papas.
- Pique los piñones.
- En una olla con abundante agua caliente y sal hierva las papas.
- Retire y prepare un puré.
- Añada la *manteca*, los piñones y mezcle

Armado

- Coloque en una manga el puré y sobre un plato realice un marco.
- Dentro de este coloque las lentejas.
- Sobre las lentejas coloque el pescado.
- Haga una mezcla con el aceite de oliva, el *ciboulette*, los piñones picados, y el *merken*
- Mezcle.

Presentación

- Decore el plato con *eneldo*, *romero* y la mezcla última .

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/corvina-pochada-sobre-espejo-de-lentejas>