

Corvina sobre cerveza de almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Corvina: 2 Filetes

Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición de alcauciles

Alcauciles: 2 Unidades

Albahaca: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Menta: Cantidad necesaria

Tomillo: Cantidad necesaria

Guarnición de hongos portobello

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Perejil picado: 1 cda.

Hongos Portobello: 4 Unidades

Leche de almendras

Aceite de trufas blancas: 1/2 cdas.

Leche: 1/2 Taza

Almendras: 1 cda.

Salsa

Cerveza: 1/2 Taza

Crema de leche: 1/2 Taza

Fondo de ave: 180 cc

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Realice pequeños cortes sobre la piel del filete.
- Condimente con sal y pimienta.

Guarnición de portobello

- Corte los *hongos* en trozos gruesos, rocíe con aceite de oliva y cocine a la *plancha*.
- Retire, coloque en un bowl y agregue *manteca* y *perejil* picado.

Guarnición de alcauciles

- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* caliente, saltee la *albahaca* junto con la *menta*, el *tomillo* y *perejil*.
- Agregue el alcaucil cortado en láminas.
- Condimente con sal y pimienta, agregue fondo de ave y deje que se cocine a fuego lento.

Leche de almendras

- Blanquee y tueste las almendras.
- Coloque todos los ingredientes en una licuadora, licue, cuele y reserve

Salsa

- En una sartén caliente, agregue el azúcar junto con la cerveza, deje reducir a la mitad y añada el fondo de ave
- Deje reducir nuevamente y vierta la *crema*.
- Cuando rompa el hervor agregue 2 cucharadas de la leche reservada, deje que hierva nuevamente y retire

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine el filete por el lado de la piel.
- Retire del fuego de vuelta y deje un instante.

Presentación

- Forme un colchón con las guarniciones y por encima sirva el filete
- Salsee y decore con *romero* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/corvina-sobre-cerveza-de-almendras>