

Lista de ingredientes para la receta Corvina tostada sobre risotto de zapallo al vermut

Compota de zapallo

- Aceite De Oliva 5 cdas.
- Agua 1/2 Taza
- Ajo 2 Dientes
- Zapallo 1/4 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Tomillo fresco 2 Ramas
- Panceta 100 g
- Azucar 1 cdita.

Corvina

- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo 1 Diente
- Corvina 2 Filetes
- Panceta 4 Fetas
- Tomillo 1 Rama

Risotto de zapallo al vermut

- Cebolla 1 Unidad
- Vino Blanco 2 cdas.
- Apio 6 Hojas
- Caldo De Pollo Cantidad necesaria
- Pasta de trufa negra 1 cdita.
- Manteca 2 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Crema de leche 2 cdas.
- Tomillo fresco 1 Rama
- Aceite de oliva extra virgen 1 cda.
- Queso Parmesano Rallado A gusto
- Vermut blanco 4 cdas.
- Arroz Carnaroli 140 g

Salsa

- Almendras 1/2 Taza
- Sal y Pimienta A gusto
- Aceite de trufas 1 cdita.
- Leche 1 Taza