elGourmet

Corvina tostada sobre risotto de zapallo al vermut

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Compota de zapallo

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

Corvina

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

Risotto de zapallo al vermut

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

Salsa

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

Preparación de la Receta

Risotto

- Pele y procese la *cebolla*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* saltee la *cebolla*, condimente con la rama de *tomillo* fresco
- Agregue luego el *arroz*, el vino blanco y el vermut, deje reducir a fuego mínimo.
- Una vez reducido el vino agregue el caldo y mezcle
- Cocine durante 15 minutos aproximadamente
- Condimente con sal y pimienta
- Agregue el puré de **zapallo** y nuevamente caldo
- Deje reducir y retire.

Corvina

- Corte los filetes por la mitad y sazone con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva, *ajo* y *tomillo* selle el pescado de ambos lados junto con la *panceta* solo unos segundos.

Compota de zapallo

- Corte el *zapallo* en trozos.
- En una placa para horno coloque los trozos de *zapallo*, la *panceta* previamente cortada en daditos y condimente con sal, pimienta, dientes de *ajo*, el *tomillo*, el azúcar, el aceite y por ultimo incorpore el agua.
- Cocine en horno a una temperatura de 120ºC durante 1 ½ hora aproximadamente.
- Retire, pele y coloque en un colador durante 2 horas, hasta que el *zapallo* pierda el agua.

Salsa

- Coloque en una licuadora la leche junto con las almendras previamente tostadas y laminadas, sal, pimienta y aceite de trufa
- Licue unos segundos y cuele

Armado

- Agregue al *arroz* una cucharada de *manteca*, la *crema* de leche, el queso parmesano, las hojas de *apio* previamente picadas, la pasta de trufa negra y pimienta
- Mezcle bien.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de risotto junto con el pescado y la salsa.
- Decore con la *panceta* sellada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/corvina-tostada-sobre-risotto-de-zapallo-al-vermut