Corvina y puerros al horno



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Corvinas enteras evisceradas: 2 Unidades
Limones: 2 Unidades
Tomillo: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 100 Centímetros cúbicos
Hinojos: 2 Unidades
Dientes de ajo: 2 Unidades
Romero: Cantidad necesaria
Pimienta: Cantidad necesaria
Guanciale feteado: 300 Gramos
Agua: 150 Centímetros cúbicos

Porotos

Porotos pallares cocidos: 500 Gramos
Dientes de ajo: 2 Unidades
Laurel: 2 Unidades
Salsa de tomate: 750 Centímetros cúbicos
Peperoncino: Cantidad necesaria
Romero: Cantidad necesaria

Puerros asados

Puerros grandes: 4 Unidades
Naranja : 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Agua: 100 Centímetros cúbicos
Tomillo: Cantidad necesaria
Pimienta y sal: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 50 Centímetros cúbicos

Preparación de la Receta

- *Condimentar* el interior de las corvinas enteras evisceradas y descamadas con sal entrefina y aceite de oliva.
- Acomodar en el interior rodajas de *limón*, *romero*, *tomillo* y cubrir por afuera con guanciale en *fetas*.

- Acomodar en una fuente para horno hinojos y limones en rodajas, por encima las corvinas y añadir agua y vino.
- Llevar a horno a 180ª C por 30 minutos aprox.

Para los puerros asados

- Acomodar en una fuente para horno puerros cortados a la mitad longitudinalmente, *tomillo* fresco, sal, pimienta, rodajas de naranjas, vino blanco y agua.
- Llevar a horno a 180ª C por 20 minutos aprox.

Para los porotos

- Llevar a una olla salsa de tomates, porotos cocidos, diente de *ajo*, *peperoncino*, *laurel*, *romero*, sal y pimienta.
- Cocinar por 25 minutos aprox
- Hasta espesar la preparación.
- Para el armado servir las corvinas enteras con los puerros asados en otra fuente y los porotos en un bowl.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/corvina-y-puerros-al-horno