Dorado confitado con guiso de piña y pulpo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Chile rojo: 1 Unidad
Dorado: 2 Filetes
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 2 Ramas

Espárragos

Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Esparragos: 1 Paquete

Guiso de pulpo y piña

Pulpo cocido: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Azucar: 1 cda.
Piña: 1/2 Unidad
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 cda.
Chile cascabel: 2 Unidades

Varios

Limon: 1 Unidad
Piel de limón: A gusto
Masa won ton: 1 Hojas
Raíz de camote: 1 Unidad

Vinagreta virgen con algas marinas

Jitomate: 1 Unidades
Echalotte: 1 Unidad
Vinagre Balsámico: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva extra virgen: 4 cda.
Algas marinas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Condimente el pecado con sal.
- En una sartén con aceite de oliva tibio coloque el *romero* junto con el *chile*, cocine unos minutos a agregue el pescado, cocine a fuego mínimo
- Retire el pescado y reserve el aceite.

Guiso de pulpo y piña

- Corte el pulpo en pequeños dados.
- Pele la *piña* y corte en pequeños dados.
- Pique los chiles cascabel previamente fritos.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee la *piña* unos segundos, agregue luego el pulpo junto con el *chile* cascabel, el azúcar, el *ajo* y condimente con sal y pimienta
- Deje cocinar durante 20 minutos a fuego mínimo.

Espárragos

- En una sartén con abundante agua caliente, *manteca*, sal y pimienta cocine los espárragos unos minutos.

Vinagreta virgen con algas marinas

- Pique el *jitomate* previamente escalfado.
- Pele y pique el *echalotte*.
- Coloque en un bowl el *echalotte* junto con el *jitomate* y las algas, condimente con sal, pimienta, aceite de oliva y *vinagre* balsámico
- Mezcle y reserve.

Armado

- Pele la raíz de *camote* y corte finas tiras con un pela papas.
- Corte la pasta de won ton en forma de triángulos.
- Pele el *limón* y corte en gajos.
- Corte la piel de *limón* en fina juliana.
- En la misma sartén donde cocino el pescado y con el aceite reservado caliente, fría las tiras de *camote*
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En la misma sartén fría los triángulos de pasta won ton hasta *dorar*
- Retire y escurra sobre papel absorbente
- Condimente con sal y reserve.
- Retire los espárragos y córtelos a lo largo en finas tiras.

- Coloque en el centro de un plato un timbal y rellene con el guiso de pulpo, aplaste hasta que quede firme y retire el molde, luego acomode un triangulo de won ton y encima el pescado, sobre este coloque los hilos de espárragos.

Presentación

- Bañe con la vinagreta y decore con la piel, los gajos de *limón* y las tiras de *camote* fritos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dorado-confitado-con-guiso-de-pina-y-pulpo