Filete de corvina en salsa de bisque

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Semillas de sésamo: 4 cdas.
Merquen: 2 cda.
Vino Blanco: 4 cdas.
Zest de limón: 1 Unidad
Jugo de Limón: 3 cdas.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Corvina: 2 Filetes

Puré de arvejas

Papas cortadas en cubos y blanqueadas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Puerros: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Arvejas cocidas: 200 g
Caldo De Ave: 100 cc

Salsa de bisque

Vino Blanco: 50 cc
Manteca fría en cubos: 25 g
Crema de leche: 50 cc
Caldo de camarones: 1 Tazas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Echalotte chico picado: 2 Unidad

Shitakes salteados

Jugo de Limón: 2 cdas.
Vino Blanco: 2 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Shitake fresco: 200 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte chico picado: 2 Unidad

Varios

Vinagreta Clásica: Cantidad necesaria
Brotes: 200 g

Aceite verde: A gusto

Preparación de la Receta

- Haga tres corte en cada filete de corvina y salpimiente.
- Prepare una *marinada* con *jugo* de *limón*, vino blanco y coloque el pescado dentro
- Deje unos minutos.
- Prepare una mezcla con el *merquén* con el *sésamo* y el zest de *limón*.
- Retire la corvina de la *marinada* y pase uno de sus lados por la mezcla anterior.
- En una sartén con aceite de oliva caliente dore la corvina por el lado de la costra.
- Retire y coloque, dando vuelta, en una placa de horno y lleve e horno durante 4 minutos a 180°.

Puré de arvejas

- Corte los puerros al medio, lave bien y pique la parte blanca.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltée los puerros
- Añada las papas y las arvejas (reserve algunas para el final), añada el caldo, condimente con sal y pimienta y deje que se cocine lentamente hasta que se reduzca el caldo.
- Retire y filtre el caldo.
- Con un mixer procese la preparación y reduzca a puré.
- Termine con algunas arvejas enteras y mezcle bien.

Salsa de bisque

- En una sartén con aceite de oliva caliente saltée las echalotes.
- Desglace con el vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Añada el caldo y deje reducir.
- Termine con cubos de *manteca* fría y bata bien hasta ligar.

Shitakes salteados

- Corte los shitake en trozos irregulares.
- Pele y machaque el *ajo*.
- Pele el *jengibre* y corte en tira finas.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue las echalotes y añada el *ajo*.
- Añada el *jengibre*, saltée unos minutos, suba el fuego y añada y los shitakes.
- Termine con vino blanco, sal pimienta y *jugo* de *limón*.

Presentación

- Sirva el puré de arvejas en la base del plato, sobre ella el salteado de shitakes, y coloque la corvina.
- Vierta la salsa de *camarones* alrededor de la corvina y termine con gotas aceite verde y el bouquet de brotes aderezados con la vinagreta.

Consulta la receta original en