elGourmet

Filete de róbalo empapelado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 4 Unidades
Jitomates: 8 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Chile guajillo asado: 1 Unidad
Calabacines baby: 10 Unidades
Calabacitas Petit pan: 10 Unidades
Cebollas moradas: 2 Unidades
Hoja Santa: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Apio: 2 Ramas
Chile pasilla asado: 1 Unidad
Brócoli: 1 Plantas
Robalo limpio: 4 Filetes
Zanahorias baby: 10 Unidades
Mantequilla: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Pele las cebollas moradas y córtelas en cuartos.
- Pele los dientes de *ajo*.
- Corte las ramas de *apio* en trozos.
- Corte el *chile* guajillo y pasilla en trozos.
- En una sartén caliente queme seis jitomates junto con las cebollas moradas, los dientes de *ajo* y el *apio*
- Una vez quemados los vegetales lícuelos con un poco de agua, luego incorpore los chiles y termine de licuar
- Vuelque el adobo obtenido dentro de una cazuela y cocine a fuego lento
- Una vez que rompa hervor sazone con sal y pimienta, cocine unos minutos más y retire del fuego.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal blanquee las zanahorias baby durante aproximadamente 7 minutos, luego retírelas y colóquelas dentro de un bowl con agua helada
- En la misma agua blanquee los calabacines, luego las flores de *brócoli* y por ultimo los calabacitas petit pan, estos últimos blanquéelos solo durante 4 a 5 minutos y colóquelos por separado en recipientes con agua helada.
- Envuelva las papas por separado en papel aluminio con una pizca de *mantequilla*, sal y pimienta, cocine en horno precalentado hasta que estén tiernas pero firmes

- Terminada la cocción quite el papel y corte las papas en rodajas no muy finas.
- Sazone los filetes de **róbalo** con sal y pimienta de ambos lados.
- Corte en rodajas los dos jitomates restantes.
- Corte la hoja santa en chiffonade.

Armado

- Extienda sobre una fuente una hoja de papel celofán apto para horno, vuelque en el centro el adobo de *chile*, encima acomode rodajas de papas en forma de hilera y superpuestas, sazónelas con sal y pimienta, agregue las flores de *brócoli*, las calabacitas petit pan, los calabacines cortados al medio a lo largo y las zanahorias baby cortadas en tres partes, los filetes de *róbalo* y por ultimo acomode las rodajas de jitomates, espolvoree con la chiffonade de hoja santa y envuelva la hoja de papel quitando el aire del interior, ate con un hilo
- Sobre una sartén caliente acomode el paquete de papel celofán y cocine a fuego medio durante aproximadamente 20 minutos.

Presentación

- Presente el filete de *róbalo* empapelado sobre una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-de-robalo-empapelado