Filete de Róbalo Envuelto en Chaya con Verde de Chaya

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Filete de róvalo: 1 unidad
Hoja de plátano: 1 unidad
Hojas de chaya: 7 Unidades
Pimienta tabasqueña: c/n
Sal: c/n

Decoración

Cilantro: c/n
Hoja de chaya: 1 unidad
Jitomate cherry: 1 Unidad

Quenelle

Chicharrón de cerdo en polvo: c/n
Frijol negro cocido: 200 Gramos
Mantequilla: 1 cda
Manteca De Cerdo: c/n
Pimienta tabasqueña: c/n
Plátano macho hervido: 2 Unidades
Sal: 1 Pizca

Verde tabasqueño

Chipilin: 1 Manojo
Cilantro: 1 Manojo
Fondo de pescado o pollo: 1 Litro
Hoja de chile amashito: 1 Manojo
Hojas de chaya: 5 Unidades
Perejil: 1 Manojo
Plátano verde cocido: 2 Unidades
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Pescado

- Salpimentar el filete de pescado.
- Reservar.
- Engrasar las hojas de chaya y envolver el filete de pescado
- Reservar
- Asar las hojas de *plátano* y envolver el filete de pescado llevar cocción, en baño maría por 25 minutos aproximadamente

Verde Tabasqueño

- Licuar con el fondo de pescado las hojas de chaya, hoja de *chile* amashito, *perejil* local, *cilantro* criollo, chipilín, *plátano* verde *cocido* y sal, llevar a ebullición hasta espesar, salpimentar y reservar

Quenelle de Plátano

- Licuar el *plátano* macho hervido, *mantequilla*, sal y pimienta al gusto hasta obtener una pasta, y reservar

Relleno de frijol

- Freír la pasta de *frijol* con *manteca*, agregar el polvo de *chicharrón*, *sazonar* con sal y pimienta
- Con la pasta de *plátano* macho formar una bolita y rellenarlo con la pasta de *frijol*, cerrando bien para evitar que el relleno se salga
- Freír las bolitas y quitar el exceso de grasa
- Reservar

Montaje

- Freír las hojas de chaya enteras y los jitomates cherry.
- Reservar.
- En un plato hondo montar dos esferas de *plátano* macho, una porción de pescado y decorar con las hojas de chaya fritas, el *jitomate* cherry y hojas de *cilantro*, acompañarlo del verde de tabasqueño en otro plato hondo pequeño

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-de-robalo-envuelto-en-chaya-con-verde-de-chaya