Gratín de Pescado



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Copos de maíz: 150 grs
Fecula De Maiz: 2 cdas
Vinagre Blanco: 150 cc
Orégano: c/n
Queso rallado: 200 grs
Aceite De Oliva: c/n
Tomillo: c/n
Agua: 2 cdas
Corvina: 1 y 1/2 Kilo
Tomate: 1 Unidad
Limón para su jugo: 1 Unidad
Perejil: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Tomate Cherry: 100 grs

Preparación de la Receta

- Salpimentar los filets de corvina y ubicarlos en una fuente para horno ligeramente aceitada.
- Rociarlos con *jugo* de *limón*, *tomillo* y *orégano*
- Tapar con papel aluminio y cocinar en horno precalentado a temperatura moderada 10 minutos
- Reservar.
- En una sartén caliente cocinar el *puerro* en rodajas en el vino hasta que este reduzca a la mitad
- Agregar la fécula disuelta en un poquito de agua fría a los puerros y revolver sobre el fuego hasta ligar, reservar.
- En la fuente de presentación, que debe ser factible de ir al horno, colocar los filetes de pescado, los puerros al vino, el *tomate* cubeteado sin piel ni semillas y por encima volcar copos de maíz rotos con las manos mezclado con queso rallado fino.
- Terminar con tomates cherry en mitades arriba, espolvorear con *perejil* picado, hilos de aceite de oliva y llevar a horno fuerte hasta *gratinar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gratin-de-pescado