Lomo de corvina en sésamo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sesamo blanco: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Corvina: 2 Filetes
Sésamo negro: 50 g
Aceite De Oliva: 20 cc

Fideos chinos

Fideos de arroz: 200 g
Agua: Cantidad necesaria

Jugo de cítricos

Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Jugo De Pomelo: 100 cc
Pimienta: 1 Una pizca
Aceite De Oliva: 20 cc
Jugo de Naranja: 100 cc
Salsa de soja: 1 cda.
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Jugo de Limón: 100 cc
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite de Sésamo: 100 cc

Ostiones

Manteca: 40 g
Vino Blanco: 100 cc
Ostiones: 10 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Albahaca frita: Hojas

Fideos fritos:

Preparación de la Receta

- En una fuente coloque las semillas de **sésamo** blanco y las semillas de **sésamo** negro, añada sal, pimienta y mezcle bien.
- Pase los filetes de pescado por la mezcla para *empanar*.
- En una fuente para microondas, coloque el filete de corvina, cocine durante un minuto
- Retire y deje reposar
- En una sartén con aceite de oliva selle el filete de corvina de ambos lados
- Reserve.

Jugo de cítricos

- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Corte el *pimiento* amarillo, el verde y el amarillo quite las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte el *puerro* en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una olla con aceite de oliva y aceite de *sésamo*, coloque las verduras.
- Añada el vino y deje evaporar el alcohol.
- Agregue la soja, el *jugo* de *limón*, el *jugo* de *naranja* y el de *pomelo*.
- Condimente con pimienta y deje reducir.

Fideos chinos

- En una olla con abundante agua salada en abullicón, coloque los fideos de *arroz*.
- Cocine hasta que esté al dente, retire pase por agua fría y cuele.

Ostiones

- En una sartén con aceite de oliva coloque los ostiones condimente con sal y pimienta.
- Desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Añada la *manteca* las hojas de *eneldo* y deje reducir durante unos minutos.

Presentación

- En la base de un plato coloque los fideos de *arroz* y encima el filete de corvina.
- Agregue el *jugo* de cítricos, cubra con otro filete y salsee nuevamente con el *jugo*.
- Coloque alrededor los ostiones
- Decore con fideos de *arroz* fritos y *albahaca* frita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-corvina-en-sesamo