Pescado la encantada y risoto azteca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Mantequilla: 2 cdas.
Tomillo: A gusto
Guachinango: 2 Unidades
Perejil: A gusto
Romero: A gusto
Pan: A gusto
Salsa Inglesa: 1/2 cdita.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Cebolla blanca: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 1 Taza
Chile ancho: 1 Unidad
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Cebolla Morada: 1 Unidades

Risoto

Nopales: 1/2 Tazas
Cilantro Picado: 1 cda.
Ajo picado: 2 cdita.
Flores de calabaza: 100 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Aceite de mole verde: 1 cda
Fondo de pato: 1 Taza
Pimienta en grano: 1/2 cdita.
Fondo de pato: 1 L
Maíz blanco: 1 Tazas
Crema de leche: 2 cdas.
Huitlacoche picado: 1/2 Taza
Risotto: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Realice sobre el *lomo* de los guachinangos tres incisiones.
- en una sartén caliente con aceite de oliva selle los pescados de ambos lados.
- Coloque en un bowl la *mantequilla* junto con la salsa inglesa, el *ajo*, *cebolla* morada previamente cortada en *brunoise*, sal y pimienta, mezcle bien hasta obtener una pasta homogénea.

Risoto

- Coloque el litro de fondo de *pato* en una olla y deje reducir a fuego lento.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *huitlacoche* previamente picado y los granos de maíz, luego de unos minutos de cocción agregue los granos de pimienta previamente molidos, una cucharadita de *ajo*, los nopales previamente hervidos y picados y sazone con sal, saltee y deje cocinar durante 10 minutos a fuego lento.
- Transcurrido el tiempo de cocción incorpore el risoto y el fondo de *pato*, mezcle bien y deje cocinar a fuego lento.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y aceite de mole verde saltee las flores de *calabaza* previamente cortadas en juliana, sazone con sal y pimienta, agregue el *ajo* picado restante, *crema* de leche y mezcle, cocine unos minutos y luego incorpore el fondo de *pato* reducido y espolvoree con *cilantro* picado.

Armado

- Una vez sellados los guachinangos úntelos con la pasta anteriormente realizada, acomódelos en una placa, cubra con aros de *cebolla* blanca, rodajas de *limón*, espolvoree con *tomillo*, *romero* y *perejil* picado, juliana de *chile* ancho y por ultimo bañe con el vino blanco, termine la cocción en horno precalentado.
- Corte el pan en rodajas y unte con *mantequilla*, luego dórelos en el horno.
- Incorpore al risoto la salsa de flores de *calabaza*, mezcle y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en un plato un guachinango y acompañe con una *rodaja* de pan tostado.
- Sirva en un plato una porción de risoto y decore con flores de *calabaza*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-la-encantada-y-risoto-azteca