

Rissotto de huitlacoche con postas de róbalo y mojo de hierbabuena

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso ranchero: 100 g

Aceite Neutro: 2 cdas.

Epazote: 10 Hojas

Vino Blanco: 1 Taza

Granos de elote fresco: 1/2 Taza

Huitlacoche guisado

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Huitlacoche: 30 g

Róbalo al sartén

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Robalo: 160 g

Salsa cruda de tomatillo y hierbabuena

Hojas de cilantro: 1/2 Taza

Sal: 1 cdita.

Hierbabuena: 1/2 Taza

Tomatillos: 6 Unidades

Preparación de la Receta



Cebolla: 1 Unidad

Ajo picado: 1 Diente

Arroz arboreo: 3 Tazas

Caldo De Pollo: 2 L

Ajo: 1 Diente

Sal y Pimienta: A gusto

Jugo de Limón: 2 cdas.

Chile serrano: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pique las hojas de *epazote*.

Huitlacoche guisado

- Limpie el **huitlacoche** y píquelo.
- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*.
- Pele y pique el diente de *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con el *ajo*, una vez transparente incorpore el *huitlacoche*, mezcle y cocínelo durante 10 minutos.

Róbalo al sartén

- Corte el **róbalo** en postas y sazónelas con sal y pimienta.

Salsa cruda de tomatillo y hierbabuena

- Corte los jitomates en cuartos y colóquelos en el vaso de la procesadora, incorpore las hojas de **hierbabuena**, de *cilantro* el *chile* previamente cortado groseramente, *jugo* de *limón*, sal y aceite de oliva, procese con un mixer.

Armado

- En una olla caliente con aceite neutro dore el *ajo* picado junto con la *cebolla*, una vez transparente incorpore el *arroz*, mezcle y cuando nacre agregue los granos de *elote*, una vez dorados desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y añada el caldo caliente de a poco, mezcle cada tanto y agregue caldo cada vez que se consuma, sazone con sal
- Cinco minutos antes de terminar la cocción añada el *huitlacoche* guisado, mezcle, cocine unos minutos más y retire del fuego.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las postas de *róbalo* de ambos lados.

Presentación

- Espolvoree el risotto con el queso ranchero desgranado y las hojas de *epazote*, mezcle.
- Sirva en la fuente de presentación el risotto y sobre este acomode las postas de *róbalo*, salséelo con la salsa cruda de tomatillo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rissotto-de-huitlacoche-con-postas-de-robalo-y-mojo-de-hierbabuena>