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
Cebolla: 1 Unidad
Ajo picado: 1 Diente
Arroz arboreo: 3 Tazas
Caldo De Pollo: 2 L

Huitlacoche guisado

Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Huitlacoche: 30 g
Ajo: 1 Diente

Róbalo al sartén

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Robalo: 160 g
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa cruda de tomatillo y hierbabuena

Hojas de cilantro: 1/2 Taza
Sal: 1 cdita.
Hierbabuena: 1/2 Taza
Tomatillos: 6 Unidades
Jugo de Limón: 2 cdas.
Chile serrano: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- 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 al 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 rissotto con el queso ranchero desgranado y las hojas de *epazote*, mezcle.
- Sirva en la fuente de presentación el rissotto 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