Robalito al pastor

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lomo de robalito: 4 Unidades

Jardín

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Chile serrano: 2 Unidades
Cilantro: 200 Cantidad necesaria

Marinada

Chile Guajillo: 4 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Aceite Vegetal: 200 cc
Pasta de achiote: 200 g

Salsa de piña

Sal: A gusto
Piña: 1 Unidad
Mantequilla: 100 grs.

Preparación de la Receta

Marinada

- Limpie los chiles guajillo, quite el pedúnculo, ábralos al medio y retire las nervaduras y semillas, por último córtelos en cuadrados regulares de 1cm de lado.
- Pele y corte en rodajas los dientes de *ajo*.

- Leve al fuego una sartén con aceite vegetal, cuando tome temperatura incorpore el *ajo*, una vez que comience a tomar un leve *color* añada los chiles y el *achiote* previamente roto con las manos, cocine a fuego bajo durante 15 minutos.
- Terminada la cocción vuelque la preparación dentro del vaso de una licuadora, reserve una parte del líquido y licue
- Pase la pasta obtenida por un *tamiz*

Salsa de piña

- Pele la *piña* y reserve una pequeña parte, aproximadamente 120 gramos, luego corte el resto en cubos de 1 ½ de lado.
- En una olla caliente incorpore los cubos de *piña* y la *manteca*, sazone con una pizca de sal, mezcle y cocine durante aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego bajo, o hasta que la *piña* este tierna
- Transcurrido el tiempo de cocción lícuela y luego pásela por un chino presionando con una cuchara
- Reserve en la heladera hasta el momento de emplatar.
- Empareje los bordes de la *piña* reservada dándole forma cuadrada, luego colóquela dentro de una bolsa de vacío y séllela, deje reposar durante 2 horas

Jardín

- Pele y corte la *cebolla* en fina *brunoise*.
- Corte el *chile* en finos aros.
- Corte el *cilantro* en chiffonade.
- En un bowl coloque los ingredientes, sazone con sal y mezcle.

Armado

- Frote con las manos los lomos de robalito con la *marinada*, luego reserve en la heladera durante 2 horas.
- En una sartén caliente con aceite vegetal selle los lomos de todos sus lados a fuego alto
- Una vez sellado el pescado acomódelo en una placa y termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante 8 minutos.
- Transcurrido el tiempo de reposo de la *piña* envasada al vacío, quite la bolsa y con un soplete dore un lado, luego con un cuchillo bien filoso corte una fina lámina, vuelva a *dorar* con el soplete y nuevamente corte una fina lámina.

Presentación

- Sobre el plato de presentación coloque una cucharada de la salsa de *piña* y con el revés de la cuchara extienda la salsa, luego acomode a un lado una lámina de *piña* dorada y sobre esta coloque un *lomo* de robalito.
- Acompañe con una porción de jardín

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/robalito-al-pastor