

# Robalo con flor de calabaza en salsa de huitlacoche

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Crepine de cerdo:** 1 Unidad  
**Sal y Pimienta:** A gusto

**Robalo:** 500 g  
**Flor de calabaza:** 4 Unidades

## Adorno

**Flores de calabaza:** 2 Unidades  
**Epazote:** 4 Hojas

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

## Arroz con frutas secas

**Piñones:** 30 g  
**Manteca:** 100 g  
**Nueces:** 30 g  
**Pasas de Uva:** 30 grs.

**Caldo De Pollo:** 500 cc  
**Arroz:** 200 grs.

## Relleno

**Aceite De Maíz:** 40 cc  
**Cebolla:** 1 Unidad  
**Sal y Pimienta:** A gusto

**Flores de calabaza:** 50 g  
**Echalotte:** 1 Unidad

## Salsa

**Aceite De Maíz:** 20 cc  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Ajo:** 1 Diente  
**Fumet de pescado:** 100 cc

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Crema de leche:** 50 cc  
**Hongo huitlacoche:** 150 g  
**Epazote:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Corte el filet de **robalo** en forma transversal para abrir.
- Condimente con sal y pimienta a gusto.

### Relleno

- Retire el pistilo, el tallo de la flor de **calabaza** y pique.
- Pele y pique la *cebolla* y el *echalote*.
- En una sartén con aceite de maíz rehogue la *cebolla* y el *echalote*, agregue la flor de *calabaza*.
- Condimente con sal y pimienta a gusto
- Mezcle en forma continua
- Reserve.

### Armado

- Retire el pistilo y el tallo de la flor de *calabaza*.
- Sobre la tabla coloque el filet de *robalo* abierto, coloque el relleno de flor de *calabaza* y cierre.
- Coloque encima la flor de *calabaza* bien abierta y envuelva con el crepine de *cerdo*, corte el excedente.
- En una sartén bien caliente selle el filet de *robalo*.
- Precaliente el horno a 200°.
- Retire y coloque en una placa para horno
- Deje cocinar durante veinte minutos

### Arroz con frutas secas

- Pique las nueces.
- En una olla coloque la *manteca* a derretir, agregue las nueces, las pasas de uva y los piñones.
- Agregue el *arroz* y mezcle.
- Añada el caldo de *pollo*, Tape la olla y cocine a fuego suave

### Salsa

- Corte el hongo **huitlacoche** en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo* y la *cebolla*.
- Pique las hojas de *epazote*.
- En una sartén con aceite de maíz, rehogue la *cebolla* y el *ajo*
- Agregue el hongo *huitlacoche*, el fumet de pescado, la *crema* de leche, condimente con sal y pimienta a gusto
- Añada las hojas de *epazote*

- Deje reducir.
- En un procesador coloque la salsa
- Procese y licúe.

## Adorno

- Retire los tallos y abra las flores de *calabaza*.
- En una olla con abundante aceite caliente fría las hojas de *epazote* y las flores de *calabaza*
- Retire sobre un papel absorbente.

## Presentación

- En un plato coloque el *arroz* con frutas secas y el *robalo* relleno
- Decore con las hojas de *epazote* y las flores de *calabaza* fritas
- Rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/robalo-con-flor-de-calabaza-en-salsa-de-huitlacoche>