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