Róbalo con salsa de corozo y marinada sobre palmitos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 1 cda.
Pargo rojo: 1 Unidades
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Pimienta: A gusto
Sal Marina: A gusto
Ajo picado: 1 cdita.
Mantequilla clarificada: 100 g
Aceite de girasol: 2 cdas.

Guarnición

Esparragos: 1 Paquetes
Salsa de soja: A gusto
Sal Marina: A gusto
Palmitos: 6 Unidades

Salsa

Corozo: 300 g
Jugo de Limón: 1 cda.
Jugo de mandarina: 1/2 L
Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Cointreau: 1 cda.
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Tomillo: 1 Ramas
Azucar: 6 cdas.
Fecula De Maiz: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el pargo en postas con piel, luego acomode en una fuente y agregue media taza de *jugo* de *limón*, sal marina y pimienta.
- Mezcle en un recipiente la *mantequilla* clarificada, el *jugo* de *limón* y el *ajo* picado.

Salsa

- Pele los corozos.

- En una olla con abundante agua fría incorpore los corozos, cocine a fuego medio hasta que estén tiernos
- Terminada la cocción y una vez fríos lícuelos solo durante 3 segundos, luego tamice
- Coloque el *jugo* obtenido de los corozos nuevamente en la *cacerola*, lleve a fuego medio y agregue la hoja de *laurel*, el *tomillo* y tres cucharadas de azúcar, sazone con sal y pimienta, tape la olla y deje cocinar unos minutos, cuando rompa hervor añada la *mostaza*, mezcle y siga la cocción a fuego mínimo.
- En otra *cacerola* reduzca el *jugo* de mandarinas, cuando rompa hervor incorpore el cointreau, *jugo* de *limón*, el azúcar restante, sal y pimienta, mezcle y deje reducir a fuego mínimo.
- Incorpore a cada reducción una cucharadita de fécula de maíz previamente diluida en agua, mezcle, cocine 3 minutos más y retire del fuego.

Guarnición

- Abra los palmitos al medio.
- Blanquee los espárragos y luego sazónelos con sal marina.

Armado

- En un grill caliente con aceite de girasol selle primero del lado de la piel las postas de pescado a fuego mínimo, cuando de vuelta el pescado úntelo con la *mantequilla* de *ajo* y *limón*.
- En el mismo grill dore los espárragos y las mitades de palmitos, úntelos también con la *mantequilla* de *ajo* y *limón*
- Unos segundos antes de terminar la cocción bañe los palmitos y los espárragos con salsa de soja.

Presentación

- Sobre el plato de presentación realice unas líneas con la salsa de corozo, acomode luego dos mitades de palmitos, unos espárragos y dos postas de pescado
- Salsee con la salsa de *mandarina*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/robalo-con-salsa-de-corozo-y-marinada-sobre-palmitos