

# Róbalo con salsa de parchita

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Tomillo:** 1 cdita.

**Hongos porcini secos:** 20 g

**Ciboulette:** 1 cdita.

**Zanahorias:** 3 Unidades

**Caldo de pescado:** 1 Taza

**Perejil:** 1 cdita.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Filete de Róbalo:** 10 Unidades

**Shitake seco:** 20 g

## Guarnición

**Manteca:** 60 g

**Cebolla Morada:** 80 Cantidad necesaria

**Ajo:** 6 Dientes

**Ciboulette:** 5 cdas.

**Hinojo:** 500 g

**Arvejas:** 500 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Pasta de hierbas

**Tomillo:** cdas.

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Jengibre:** 1 cda.

**Perejil:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** 1/3 Taza

**Ciboulette:** 2 cdas.

## Salsa de parchita

**Manteca:** 80 g

**Azafrán en hebras:** 2 cdita.

**Azucar:** 5 cdas.

**Pulpa de parchita con semilla:** 530 g

**Cebolla:** 80 g

**Vinagre de jerez:** 1 Taza

**Cilantro:** 50 Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Extracto de vainilla:** 1 1/2 cdita.

**Caldo de pescado:** 2 Taza

**Ajo:** 40 g

# Preparación de la Receta

- Condimente los filetes con aceite de oliva, sal y pimienta de ambos lados.

## Pasta de hierbas

- Pele y pique el *jengibre*.
- Pele y pique los ajos.
- En un procesador coloque el *tomillo*, *perejil*, *ciboulette*, *jengibre*, *ajo*, aceite de oliva, sal y pimienta
- Procese hasta lograr una pasta.

## Armado

- Pique el *perejil* y el *ciboulette*.
- Deshoje el *tomillo*.
- Procese los *hongos* secos.
- Pele y corte la *zanahoria* en bastones y blanque en agua hirviendo por unos minutos, retire y pase por agua helada.
- Unte un lado de los filetes con la pasta de hierbas, el otro lado del filete páselo por la mezcla de *hongos* secos.
- Con la punta de un cuchillo, haga un hueco en cada extremo de los filetes, pase un bastón de *zanahoria* por ambos huecos, de tal manera que quede un arco de pescado con el lado empanizado con *hongos* hacia fuera.
- En una sartén coloque el caldo de pescado, sal, pimienta, *perejil*, *tomillo* y *ciboulette*.
- Agregue el pescado, tape y cocine a fuego bajo

## Salsa de parchita

- Coloque el *azafrán* sobre una cuchara y ésta sobre el fuego para secar.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una *cacerola* con *manteca*, rehogue la *cebolla* y el *ajo*, agregue el *cilantro* el *azafrán* y la pulpa de **parchita** o *maracuyá*
- Agregue el *vinagre* de jerez, deje evaporar el alcohol y añada el extracto de vainilla, azúcar y sal.
- Añada caldo de pescado y deje cocinar hasta que espese.
- Retire pase por un *tamiz* y vuelva a colocar al fuego para que reduzca.
- Rectifique el azúcar.

## Guarnición

- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Corte el *hinojo* en tiras finas.

- Pique el *ciboulette*.
- Pele y corte la *cebolla* morada en tiras finas.
- Coloque los guisantes o arvejas en agua hirviendo, por 3 minutos, retire, pase por agua helada y cuele.
- En un sartén con *manteca*, coloque el *ajo* a *dorar*, agregue el *hinojo*, la *cebolla* morada, los guisantes o arvejas, el *ciboulette*, sal y pimienta
- Mezcle y reserve.

## Presentación

- En un plato coloque un aro de metal, dentro la *guarnición*, apriete, retire el aro de metal y agregue el **róbalo** y alrededor la salsa de *parchita* o *maracuyá*.

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