Róbalo confitado con arroz negro y salsa cruda



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de poro y chiles secos

Poro: 1 Unidad
Chile Guajillo: 2 Unidades
Aceite Neutro: 2 Taza

Arroz

Jitomate: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Ajo picado: 1 Diente
Sal: 6 g
Tinta de calamar: 15 cc
Perejil picado: 1 cda.
Caldo de pescado: 1 Taza
Aceite De Oliva: 15 cc
Arroz basmati: 1 Taza

Pescado confitado

Jugo de Limón: 2 cdas.
Robalo: 450 g
Chile jalapeño en conserva: 2 Unidad
Sal: 2 g
Aceite De Oliva: 60 cc

Salsa

Piñones rosas: 100 g
Albahaca: 1 cda.
Chile manzano: 1/2 Unidades
Alcaparras picadas: 1 cda.
Sal: 4 g
Jitomates: 2 Unidades
Cilantro: 1 cda.
Aceite De Oliva: 15 cc
Vinagre de Arroz: 30 cc
Cebolla Morada: 1 Unidades

Varios

Hojas de plátano: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Pescado confitado

- Corte el pescado en postas de aproximadamente 200 gramos cada una, luego realice unas incisiones del lado de la piel, sazone con sal y espolvoree con los chiles jalapeños previamente deshidratados y procesados hasta obtener un polvo.
- Coloque el aceite de oliva en una sartén y caliéntelo a fuego mínimo, luego incorpore las postas de pescado con la piel hacia abajo y cocine a fuego mínimo

Aceite de poro y chiles secos

- Deshoje la parte blanca del *poro* y colóquelo en una fuente, cocine en horno a 250°C hasta que quede completamente carbonizado.
- Limpie los chiles con un paño húmedo, luego córtelos en trozos y quite las semillas.
- Coloque el aceite en una *cacerola* y llévelo a fuego mínimo.
- Una vez carbonizado el *poro* colóquelo en una licuadora junto con una taza del aceite caliente, licue y reserve.
- Coloque los chiles en el aceite restante, cubra con papel film y reserve.

Arroz

- Lave el **arroz** 3 veces.
- En una *cacerola* caliente con aceite sude la *cebolla* cortada en *brunoise* junto con el *ajo* picado groseramente, una vez transparente la *cebolla* incorpore el *arroz*, cocine durante 2 minutos y agregue el *jitomate* picado en *brunoise*, cocine unos minutos, incorpore luego el caldo de pescado y la tinta de *calamar*, mezcle y sazone con sal, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo y tape la *cacerola*.
- Terminada la cocción del *arroz* espolvoree con *perejil* picado.

Salsa

- Pele los jitomates, luego quíteles las semillas y corte y en pequeños cubos.
- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*.
- Quite las nervaduras y las semillas del *chile* manzano, luego córtelo en *brunoise*.
- Tueste los piñones en una sartén solo unos segundos.
- Corte la *albahaca* y el *cilantro* en chifonade.
- Coloque todos los ingredientes en un bowl junto con las *alcaparras* y sazone con *vinagre* de *arroz*, aceite de oliva y sal, mezcle bien y reserve.

Armado

- Corte las hojas de *plátano* en círculos de la medida del centro del plato de presentación, luego áselas directamente sobre el fuego pero sin quemarlas, solo para que sean flexibles.
- Sobre un plato disponga una hoja de *plátano*, luego sirva un timbal de *arroz*, encima acomode una *pota* de pescado confitado y por ultimo la salsa.

Presentación

- Decore el plato con el aceite de *poro* y de chiles secos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/robalo-confitado-con-arroz-negro-y-salsa-cruda