Róbalo en chocolate con camarones al ajillo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevo batido: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Masa Philo: 4 Láminas
Epazote: 2 Hojas
Róbalos: 2 Filetes
Chocolate rallado: 1 cda.

Camarones al ajillo

Chile guajillo seco: 1 Unidades
Albahaca: 5 Hojas
Ajo: 6 Dientes
Manteca: 1 cda.
Camarones: 10 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Jitomate: 1 Unidades
Jugo De Lima: 1 Unidad
Foie gras de pato: 100 g
Maracuyá: 1 Unidades
Chile habanero: 1 Unidades
Sal: A gusto
Espinaca blanqueada: 15 Hojas
Cebolla Morada: 1 Unidades

Vinagreta de mole negro

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 6 cdas.
Vinagre: 3 cdas.
Echalotte picado: 1 Unidades
Mole: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Extienda las hojas de masa philo y pite con *huevo* batido.
- Coloque luego en el centro un filete de **róbalo**, condimente con sal y pimienta, encima añada la hoja de *epazote* y espolvoree con una pizca de **chocolate**
- Envuelva con dos hojas de masa philo
- Proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes
- Espolvoree con *chocolate* y reserve.

Camarones al ajillo

- Pele y pique los ajos.
- Pique el *chile* guajillo en juliana.
- Pique las hojas de *albahaca*.
- Limpie los **camarones** y pase por el interior un *palillo* de brochette para así mantener la forma
- Sazone con sal y pimienta.

Vinagreta de mole negro

- Coloque en un bowl el mole junto con el *echalotte* picado y el *vinagre*, bata hasta diluir el mole en su totalidad, luego agregue el aceite de oliva en forma de hilo mientras mezcla
- Condimente con sal y reserve.

Guarnición

- Pele el *jitomate* y retire las semillas, luego corte en pequeños dados.
- Retire las semillas del *chile* habanero y corte en finas tiras.
- Pele la *cebolla* y corte en fina juliana.
- Retire la pulpa del *maracuya*.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente selle los *camarones* de ambos lados.
- Luego de unos segundos agregue el *chile* y el *ajo*, dore a fuego mínimo.
- Añada unos minutos mas tarde la *manteca* y la *albahaca* picada
- Retire y reserve.
- Coloque en un bowl el *chile* habanero, la *cebolla*, la pulpa de *maracuya*, el *jugo* de lima y condimente con sal
- Mezcle y reserve.
- En una sartén con aceite de oliva caliente cocine los arrollados de *róbalo* en masa philo a fuego mínimo hasta *dorar*.
- Corte el foie grass de *pato* en rodajas
- Condimente con sal y pimienta y cocine en la misma sartén donde cocino el *róbalo*.
- En la base de un plato extienda un par de hojas de *espinaca*.
- Retire el *palillo* de los *camarones* y colóquelos sobre las hojas de *espinaca*, luego los arrollados de *róbalo* y por ultimo el foie grass de *pato*.

Presentación

- Decore con la vinagreta de mole y los dados de *jitomate*.
- Acompañe con la *guarnición*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/robalo-en-chocolate-con-camarones-al-ajillo