# 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**