Robalo en costra de pasilla y salbute de jaiba



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Costra

Salsa de soja: 80 cc
Chile pasilla: 4 Unidades
Miel: 40 grs.
Ajo: 1 Diente
Cebolla: 60 g

Robalo

Robalo: 480 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc

Salbute

Pulpa de Jaiba: 200 g
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina de Maíz: 100 g
Harina de trigo: 10 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc
Polvo de hornear: 1 grs.
Epazote: 20 g
Vino Blanco: 50 cc
Pasta de achiote: 5 g
Cebolla: 30 g

Preparación de la Receta

Costra

- Pique groseramente la *cebolla* y el *ajo*.

- En una *cacerola* con agua salada en ebullición blanquee ligeramente los chiles con la *cebolla* y el *ajo*.
- Procese los chiles, el *ajo* y la *cebolla* con un poco del agua de cocción hasta obtener una pasta homogénea.
- Disponga la pasta de *chile* en una sartén y agregue la salsa de soja.
- Lleve al fuego suave y deje reducir unos minutos.
- Apague el fuego, añada la miel y mezcle bien.

Robalo

- Corte el pescado en porciones y realice cortes superficiales sobre su piel.
- Condimente el pescado con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las piezas de pescado por el lado de la piel.
- Dé vuelta el pescado, unte con la costra y lleve al horno caliente hasta completar su cocción.

Salbute

- Pique finamente la *cebolla* y el *epazote*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Incorpore la pulpa de **jaiba**, el *epazote*, salpimiente y saltee unos minutos.
- Agregue el vino, deje evaporar el alcohol y reserve al calor.
- En un bowl disponga la *harina* de maíz, la *harina* de trigo, el polvo de hornear y la pasta de *achiote*.
- Comience a mezclar añadiendo agua poco a poco hasta formar una masa tierna.
- Tome porciones pequeñas de masa y estire hasta formar discos finos de 10 cm de diámetro.
- Fría en abundante aceite caliente y luego escurra sobre papel absorbente.
- Abra las tortillas al medio y rellene con la preparación de *jaiba*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de **robalo**, a los lados los salbutes y decore con *epazote*.
- Rocíe los bordes con aceite de hierbas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/robalo-en-costra-de-pasilla-y-salbute-de-jaiba