Róbalo en sopa de flor de calabaza al tequila



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Róbalos: 600 g
Manteca: 2 cdas.
Pasta de miso: 6 cdas.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Miel: 1 cda.

Flores de calabaza con mouse de pescado

Epazote picado: 1 cdita.
Flores de calabaza: 4 Unidades
Yema: 1 Unidad
Crema de leche: 2 cdas.
Róbalos: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto

Sopa de calabaza y flor de calabaza

Jitomate: 1 Unidades
Mejillones: 6 Unidades
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Calabaza: 1/4 Unidad
Elote cocido: 1 Unidad
Flores de calabaza: 5 Unidades
Epazote: 1 Hojas
Caldo De Pollo: 1/4 Taza
Echalotte: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.
Tequila: 1 Pocillo

Varios

Barba de elote: 1
Epazote: 10 Hojas
Hojas de elote: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de **Róbalo** en 4 trozos iguales.
- Coloque en un bowl la pasta de *miso* junto con el *jugo* de *limón* y la miel
- Mezcle y coloque los trozos de *róbalo*
- Deje *marinar* durante 1 hora.

Sopa de calabaza y flor de calabaza

- Pele la **calabaza** y corte en cubos.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine la *calabaza* durante 15 minutos aproximadamente
- Retire.
- Desgrane el *elote*.
- Retire las semillas del *jitomate* y corte en *brunoise*.
- Pele el *ajo* y pique.
- Pele el *echalotte* y corte en juliana.
- En una olla con aceite de oliva caliente y *manteca* cocine los mejillones junto con el *echalotte* , el *ajo*, los granos de *elote*, la *calabaza*, el *epazote*, el tequila y el caldo de *pollo*, cocine durante 10 minutos aproximadamente
- Añada la pasta cusil, las flores de *calabaza* y los jitomates
- Sazone con sal y pimienta y retire.

Flores de calabaza con mouse de pescado

- Cocine el *róbalo* en abundante agua hirviendo y sal durante 10 minutos, retire y procese.
- Coloque el *róbalo* procesado en un bowl junto con la yema, el *epazote*, la *crema* de leche y sazone con sal y pimienta
- Mezcle bien y coloque la pasta obtenida en una manga.

Armado

- Retire los pistilos de las flores de *calabaza* y rellene el interior con la Mouse de pescado
- Repita el procedimiento con el resto de las flores.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine las flores durante 4 minutos aproximadamente
- Retire y reserve
- En una sartén con aceite de oliva caliente fría las hojas de *epazote* junto con las barbas de *elote* unos segundos
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una sartén caliente con *manteca* selle el pescado primero del lado de la piel hasta *dorar* y luego del lado de la carne.
- Coloque en el plato de presentación las hojas de *elote* y en el centro una porción de pescado.

Presentación

- Acompañe con la **sopa** de *calabaza* y flor de *calabaza* y los mejillones.

- Decore con las flores de *calabaza* con Mouse de pescado y las hojas de *epazote* junto con las barbas de *elote* fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/robalo-en-sopa-de-flor-de-calabaza-al-tequila