Sea bass con ajillo en cama de hongos silvestres



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tronco de sea bass: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 20 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Ajillo

Chile Guajillo: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Limón: 30 cc
Aceite De Oliva: 100 cc

Arroz amarillo

Aceite De Maíz: 50 cc
Pimiento rojo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cúrcuma: 1 cdita.
Caldo De Ave: 400 cc
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Cilantro: 1 cda.
Arroz blanco: 200 g

Hongos silvestres

Cebolla: 1 Unidad
Epazote: 5 Hojas
Ajo: 1 Diente
Hongos silvestres: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc

Varios

Epazote picado: 1 cdita.
Albahaca fresca: 1 Ramillete

Preparación de la Receta

- Condimente con sal y pimienta, el tronco de sea bass de ambos lados.
- En una sartén con aceite de oliva, coloque el tronco de sea bass
- Deje *dorar* de ambos lados.

Arroz amarillo

- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- Pele los ajos.
- Deshoje el *cilantro* y pique.
- Corte el *pimiento* quite las semillas y corte en cubos pequeños.
- En una licuadora coloque los ajos, la *cebolla*, la *cúrcuma* y el caldo de ave
- Licúe hasta emulsionar.
- En una sartén con aceite de maíz, coloque el *arroz*, fríalo durante unos minutos, mezclando continuamente, agregue el *pimiento* rojo.
- Añada el caldo saborizado y el *cilantro*
- Tape la olla y deje cocinar a fuego suave, hasta que el líquido se consuma.

Hongos silvestres

- Pele y pique la *cebolla* y el *ajo*.
- Limpie los **hongos** y corte en láminas.
- Pique las hojas de *epazote*.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue la *cebolla* y el *ajo*, agregue los *hongos* y las hojas de *epazote* picado, condimente con sal y pimienta a gusto.

Ajillo

- Corte el *chile* guajillo en rodajas finitas con ayuda de una tijera, para formar las guindillas.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- En una sartén con abundante aceite de oliva, fría las guindillas de *chile* guajillo y el *ajo*
- Mezcle continuamente, condimente con sal pimienta y agregue el *jugo* de *limón*
- Retire y reserve.

Presentación

- En un plato coloque los *hongos*, encima el tronco de sea bass con el ajillo y a un lado el *arroz* amarillo
- Decore con *epazote* picado y un ramillete de *albahaca*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sea-bass-con-ajillo-en-cama-de-hongos-silvestres