

Corvina en salsa de mejillones

Descripción

Esta receta se la he cogido prestada a Martiñ Berasategui, del programa de Robin Food de telecinco. En la pescadería que os limpien la corvina y os la dejen en dos filetes enteros.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 2 filetes de corvina.
- * 500 gr de mejillones.
- * 2 dientes de ajo.
- * Tomate frito. A vuestro gusto.
- * 200 gr de vino blanco o sidra o chaco. Lo que mas os guste. Un vaso de Durablex.
- * 1 cayena pequeña.
- * Aceite de oliva, perejil picado.



Preparación:

Limpiamos bien los filetes de corvina y los partimos en dos o tres trozos, dependiendo del tamaño del filete. Yo como eran grandes los puse en tres. Y reservamos.

Limpiamos bien los mejillones y los ponemos en una olla, a fuego fuerte para que se abran, junto con 50 gr del vino blanco. Y tapamos, cuando se abran retiramos de la olla, y dejamos reducir el líquido a la mitad. Les quitamos las valvas y reservamos.



En una olla ancha y baja, ponemos aceite de oliva y marcamos nuestra corvina, primero con la piel hacia arriba, durante unos minutos, le damos la vuelta y dejamos otro par de minutos. Así con toda. Reservamos. **Tendremos cuidado porque salpica mucho.**

En la misma olla, si hay poco aceite añadiremos un poco mas, ponemos los ajos laminados. Cuando se doren añadimos la cayena y el resto del vino blanco (150 gr). En el fondo de la olla se nos habrán quedado restos de la corvina, no importa, al añadir el vino y con la ayuda de una espátula de madera, los iremos quitando. Esto le dará buen sabor a la salsa.





Dejamos que hierva todo este líquido unos 30 segundos, añadimos el tomate frito deseado para la salsa y dejamos reducir un poco. Echamos el líquido de los mejillones y removemos.

Agregamos la corvina y la dejamos unos dos minutos que coja los sabores.
Añadimos los mejillones, espolvoreamos con perejil picado y ya tendremos nuestra deliciosa corvina lista para degustar.





Consejo: Esta mejor de un día para otro. Coge mejor todos los sabores. Observad que la receta no lleva sal, solo la que sueltan los mejillones.

Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

abril 27, 2015

Autor

admin

default watermark