

ARROZ CREMOSO DE PIMIENTO ASADO, CORVINA Y VERDE DE CEBOLLETA



10 MINUTOS

Ingredientes:

Arroz precocido

Fumet

Corvina

Pimiento asado

Nata

Lactonesa de ajo asado

Puré de berenjena asada especiada

Emulsión de pimiento asado

Verde de cebolleta

Brotes

Instrucciones:

1. Pon la Corvina en una bandeja de horno y resérvala.
2. Coloca un cazo al fuego, echa el arroz y 100 ml del fumet por persona, mezcla y cocina 4 minutos removiendo constantemente. Cuando quede aproximadamente 1 minuto echa el pimiento asado y la nata, sigue cocinando hasta que el arroz esté en su punto, si fuera necesario echa un poquito más de fumet, sazona al gusto y deja reposar un par de minutos.
3. A continuación, mete la Corvina en el horno a 180°C unos 2 o 3 minutos.
4. Abre la punta de la manga pastelera de la lactonesa de ajo asado, la de el puré de berenjena asada y la de la emulsión de pimiento asado y resérvalas.
5. Mientras está la Corvina en el horno emplata el arroz y cuando esté lista ponla encima. Coloca puntos de las salsas de forma creativa.
6. Abre la bolsa del verde de cebolleta y échalo por encima.
7. Decora el plato con brotes y un chorrito de aceite de oliva virgen extra

Bon appétit!