

Corvina con Alcaparras

Disfrutarás con este plato si te gustan los sabores ácidos y/o avinagrados. Es muy fácil de hacer y queda bien con cualquier otro **pescado blanco**. La **temporada de la corvina** en las costas españolas va de **abril a octubre**. Resulta muy sabrosa en cualquier receta en las que habitualmente utilizamos lubina o dorada.

INGREDIENTES:

- 1 Lomo de corvina (150g aprox)
- 1 Cucharada alcaparras
- 1 Chalota o ½ cebolleta
- 2 Cucharadas perejil fresco picado
- ½ Limón
- 1 Cucharada de aceite
- C/s Pimienta molida

1
Ración



GUARNICIÓN:

Puerro, calabacín, tomates cherry,...

ELABORACIÓN:

1. Elaborar una guarnición de verduras realizarla al horno (20 minutos a 200°C) o en el microondas (7 minutos a potencia máxima) con unas gotas de aceite.
2. Colocar el filete de corvina sobre las verduras, rallar por encima la piel de medio limón y salpimentar al gusto. Meter al horno 5-7 minutos o al microondas unos 3 minutos o hasta que esté hecho.
3. Mientras se hace el pescado, realizar la "piccata" de alcaparras: pelar y cortar pequeña una chalota, rehogar la con la cucharada de aceite, cuando esté transparente añadir las alcaparras y el zumo del medio limón que le habíamos rallado la piel. Reducir un poco y agregar el perejil. Verter sobre el pescado recién salido del horno.