

CORVINA EN ASPIC " A LA NORVEGIANNE "

Ingredientes

1 corvina de 3 kilos m/m
2 limones
3 huevos duros para decorar
6 yemas para la mayonesa
1 litro de aceite
1/2 frasco de Pickles
15 hojas de colapez
un atado de perejil
1 kl de vainitas para ensalada
pimientos y tomates para la decoración
camarones
sal, pimienta
mostaza, bicarbonato

Preparación

Se limpia el pescado quitándole la piel y las espinas, de modo que queden dos filetes grandes, los cuales se cortan a lo largo en 4 pedazos y se subdividen en pedazos más pequeños. Se toma una asadera grande, se enmantequilla y se acomoda el pescado, rociándolo de limón y sal, y se agrega 1 ó 2 tazas de agua. Se cubre con papel aceitado y se cuece en horno moderado durante 10 a 12 minutos. Una vez listo se separa el jugo, se aparta y se deja enfriar el pescado.

Las vainitas se cortan larguitas y se cuecen en agua con sal y bicarbonato. Ya cocidas, no recocidas, se enfrían, poniéndolas en una coladera y echando agua fría. Se escurren y se aderezan con sal, pimienta y limón. (no vinagre).

Se hace una mayonesa bien dura con los ingredientes arriba indicados y se condimenta con sal, mostaza y limón (no mucho de esto último porque no debe aflojarse). Se separa un poco para decorar y el resto se pone al hielo. Luego se cortan los pickles menudito, se muele el perejil, se exprime el jugo y se mezcla con la mayonesa para darle color, agregándole

también los Pickles. Debe quedar de un bonito verde. Se disuelve el colapez en una taza del jugo del pescado que se ha apartado, se hace enfriar y luego se agrega a lo anterior mezclando bien.

Se embadurna con aceite de olivo un molde en forma de pescado; se colocan las redondelas de huevo duro, intercaladas con filetes de pimiento. Esto se cubre con un poco de mayonesa verde y se pone a helar. Cuando esté casi cuajado, se coloca encima unos pedazos de pescado y alrededor del molde redondelas de huevo duro y se cubre nuevamente con mayonesa verde y también de nuevo a la refrigeradora, donde se le deja por varias horas, pudiéndolo hacer la víspera. Se desmolda en una fuente adecuada y se ponen alrededor las vainitas aderezadas y alrededor de éstas los tomates como abanico (es decir partidos en cuatro).

Se colocan sobre las vainitas el resto del pescado en filetes procurando que sean los pedazos más regulares. Y se decora cada trozo con un poco de mayonesa (con el decorador). Los camarones se colocan como trepando al bordel del molde.