

LUBINA CON GAMBAS AL PILPIL

INGREDIENTES

600 g de lubina fresca
16 gambones
2 dientes de ajo
1 cayena
Un chorrito de vino blanco

• ADEMÁS •
Sal
Pimienta negra
1 vaso de aceite de oliva virgen extra
1 manojo de perejil fresco

ELABORACIÓN

Seca los lomos de lubina, conserva la piel y salpimienta. Pela los gambones, retira el intestino y reserva las cabezas. Lamina los ajos y dóralos suavemente con la cayena en aceite de oliva virgen extra. Retira y reserva.

Saltea los gambones en el aceite aromatizado hasta que estén opacos y reserva. Coloca la lubina en una cazuela apta para horno junto con las cabezas de los gambones, un chorrito de vino blanco y un poco de aceite de oliva virgen extra. Hornea a 190 °C durante unos 15 minutos.

Retira la lubina y las cabezas. Decanta el aceite de la cazuela en una jarra, dejando los jugos del pescado en el fondo, y deja templar. Emulsiona los jugos con ayuda de un colador pequeño, moviéndolo suavemente mientras incorporas el aceite en hilo hasta ligar el pilpil.

Añade abundante perejil fresco picado a la salsa. Reincorpora la lubina y los gambones, calienta suavemente sin que hierva y sirve con el pilpil verde, los ajos laminados y un poco más de perejil picado.



FLOR DE SARTÉN

INGREDIENTES

• PARA LA MASA •

3 huevos
200 g de harina
25 g de maicena
100 g de agua
100 g de leche
Ralladura de limón
Una pizca de sal
40 g de azúcar
1 chorrito de aceite de oliva virgen extra

• ADEMÁS •

100 g de chocolate negro 72 %
Almendras
100 g de azúcar
1 cucharada de canela molida

ELABORACIÓN

Bate todos los ingredientes de la masa, incorporando la harina y la fécula previamente tamizadas. Pasa la mezcla por un colador para eliminar grumos y deja reposar durante 30 minutos.

Calienta abundante aceite de orujo con el molde de flor sumergido. Cuando esté bien caliente, introduce el molde en la masa sin cubrirlo por completo y sumérgelo en el aceite sin tocar el fondo. Fríe durante unos 30 segundos, agita suavemente para desprender la flor y continúa friendo por ambas caras hasta que esté dorada y crujiente.

Retira y reboza una de las caras en azúcar mezclado con canela. Deja templar y baña la otra cara en chocolate fundido, terminando con almendra en granillo. Deja endurecer el chocolate antes de servir.