

Lubina en Piriñaca

Preparación

Para la lubina: - Curar en sal gorda directa la suprema durante 45 minutos, lavar y secar. - Con mucho cuidado verter el agua hirviendo únicamente por la piel hasta ver que deja de encoger la piel. - En un horno sin temperatura poner unos 200 gr de sarmiento de viña y quemar con soplete. Ahumar durante 6 min. - Reservar - Paso final: - Cortar y servir en el plato

Para la Piriñaca: - Cortamos en trozo pequeños los pimientos y reservamos en un bol - Con la ayuda de una extractora de jugos, vamos pasando un tipo de pimiento y después el otro habiendo limpiado la maquina al cambiar de pimiento - Colamos por estameña o chino muy fino y juntamos el resultado de los dos tipos de pimiento - Metemos en una Thermomix o similar y ligamos con el aceite arbequina y punto de sal - Reservamos en frio listo para usar.

Para los tomtes cherry - Escaldamos los cherry en agua hirviendo, escurrimos. - Pelamos uno a uno y los echamos en un bol con agua y hielo para que no se arruguen y asi se queden firmes - En una olla llevamos a ebullición el azúcar con el agua y el vinagre - Añadimos los cherry y cocemos 2 min - Retiramos, y escurrimos con cuidado - Dejamos secar en hornos por un tiempo de 2 hr a 60°C - Conservar en un envase con aceite de girasol y en frio. - Paso final: - Escurrir antes de servir

Para el aceite de Perejil: - Triturar 7 min a máxima velocidad con thermomix o similar - Colar por estameña y enfriar - Paso final: Mantener en un cuentagotas en frio hasta la hora de emplatar

Para el rábano - Cortamos con mandolina o a cuchillo muy fino - Conservamos en un envase con agua muy fría - Paso final: Antes de usar, escurrir en servilleta y emplatar

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Lubina:

1 ud Suprema de lubina

c/n Sal gorda

2 l Agua Hirviendo

200 gr Sarmiento de viña

Piriñaca:

3 ud pimiento rojo asar

1,5 ud pimiento verde asar

50 gr Aceite oliva arbequina

Tomates cherry:

10 ud tomate cherry

100 gr Agua

150 gr azúcar
10 gr vinagre arroz

Aceite de perejil:
100 gr perejil
300 gr aceite girasol

Para el rábano:
2 ud rabanito

Extras:
Brotos

Utensilios

- Extractora de jugos
- Ollas
- Horno
- Mandolina o colador muy fino
- Bascula
- Soplete
- Tablas de corte

Instructor destacado



Juanlu

ARCOS®

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

 El Corte Inglés
SUPERMERCAD