

TIRADITO DE LUBINA, EMULSIÓN DE SALSA DIABLA, ENCURTIDO DE COLIFLOR Y ENELDO

Inspirado en el programa de El Diablo Cojuelo
6, 7 y 8 de agosto

Chef Jesús Almagro
St. James



TIRADITO DE LUBINA, EMULSIÓN DE SALSA DIABLA, ENCURTIDO DE COLIFLOR Y ENELDO

Chef Jesús Almagro
St. James

Ingredientes

300 gr. lubina
200 gr. sal fina
450 gr. azúcar
20 gr. eneldo
10 gr. salsa española
2 gr. ají rojo
20 gr. salsa mahonesa
4 gr. limas
30 gr. coliflor
120 gr. vinagre de arroz



Alfonso Pazos

El Diablo Cojuelo

Elaboración

Para la lubina:

Limpiar la lubina de piel y espinas, cubrir con la mezcla de los 200 gr. de sal, los 400 gr. de azúcar y 15 gr. de eneldo picado finamente. Aproximadamente 2 horas. Una vez transcurrido este tiempo, lavar bien la lubina y secar con papel. Reservar envuelta en papel secante hasta el emplatado.

Para la emulsión:

Emulsionar la mahonesa junto con la salsa española y el ají hasta conseguir una textura cremosa. Reservar en manga desechable.

TIRADITO DE LUBINA, EMULSIÓN DE SALSA DIABLA, ENCURTIDO DE COLIFLOR Y ENELDO

Chef Jesús Almagro
St. James

Elaboración

Para el encurtido de coliflor:

Mezclar el vinagre de arroz con los restantes 50 gr. de azúcar y poner a hervir. Una vez hervido infusionar con los 5 gr. de eneldo y tapar. A continuación, añadir la coliflor que previamente habremos sacado las flores. Reservar en el encurtido como mínimo 12 horas antes de ser utilizado.

Emplatado

Con la ayuda de un cuchillo bien afilado sacaremos finas laminas de lubina que dispondremos en la base de un plato. A continuación añadiremos la emulsión de la salsa diabla con la ayuda de una manga repartiendo pequeños puntos por encima del pescado. Seguidamente, y bien escurrida colocaremos la coliflor encurtida.

Terminar el plato con unas gotas de lima, ralladura de lima, cebolleta cortada en aros y hojas de eneldo.



Alfonso Pazos

El Diablo Cojuelo