Lubina con muselina

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 lomos de lubina
- 1 patata
- 16 hojas de espinaca
- Aceite de oliva suave (para freír)
- Aceite de oliva virgen extra
- Agua
- Vinagreta
- Sal
- Para la muselina de espárragos:
- 14 espárragos verdes
- 250 ml de leche
- 2 yemas de huevo
- Agua
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Para la muselina de espárragos: Retira los tallos a los espárragos e introduce los espárragos en un vaso batidor. Añade las dos yemas de huevo y la leche. Tapa y licua. Salpimienta y cuela a un cazo con dos dedos de agua hirviendo y un bol encima. Cocina la muselina al baño María durante 20-25 minutos sin dejar de remover, hasta que espese. Reserva caliente. Para las patatas chips: Corta la patata (con piel) en finas rodajas con la ayuda de una mandolina. Introdúcelas de una en una en un bol con agua fría y déjalas a remojo para que suelten la fécula. Sécalas bien (muy importante para que no salten al freír) y fríelas en una sartén con abundante aceite de oliva suave. Escurre sobre papel absorbente de cocina y reserva en un bol. Sazona y mezcla bien. Lava las espinacas en agua, sécalas bien (muy importante para que no salten al freír) y fríelas por los dos lados en una sartén con abundante aceite de oliva suave. Escurre sobre papel absorbente de cocina. Corta los

lomos de lubina en dos, sazona y cocínalos a la plancha vuelta y vuelta en una sartén con un chorrito de aceite durante 3-4 minutos por cada lado. Retira y adereza con un poco de vinagreta. Sirve la muselina de espárragos en el fondo de un plato, coloca encima la lubina y acompaña con las patatas chips y unas hojas de espinaca. Adereza el plato con unos cristales de sal y vinagreta.