Lubina al caviar

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 lomos de lubina limpios
- 1 limón
- 1 vaso de vino blanco
- 3 cucharadas de aceite
- 500 g de arroz salvaje cocido
- 1 ramillete de cilantro
- Cebollino y perejil
- Sal
- Pimienta molida
- Para la salsa:
- 225 g de mantequilla
- 3 yemas de huevo
- 1 cucharada de harina de maíz
- Elzumo de 1/2 limón
- 100 g de huevas de mujol

Preparación:

Paso 1

Colocar los lomos de pescado en una bandeja de horno. Rociar con el zumo del limón, el vino blanco y el aceite de oliva; salpimentar. Tapar la lubina con el papel de aluminio y hornear a 180 ºC durante 30 minutos. Diluir la harina en 2 cucharadas de agua tibia y mezclar con las yemas. Poner en un cazo a fuego bajo y batir constantemente hasta que espese. Retirar del fuego, añadir la mantequilla en pomada y mover hasta que emulsione la salsa. Sazonar con sal, pimienta y zumo de limón. Batir y reservar en el cazo tapado. Picar las hierbas aromáticas (reservar algunas ramitas de cebollino) y mezclarlas con el arroz. Pasarlo a una fuente y disponer encima los lomos de lubina. Recoger los jugos de la cocción del pescado, colarlos y mezclarlos con la salsa holandesa. Calentar y añadir 75 g de huevas de mújol; mezclar y verter sobre el pescado. Decorar con el resto de las huevas y unos tallos de cebollino.