

Creador: Monónimo **Recetizador:** begoña cabarga



Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

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
 - El zumo 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 °C 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 mujol; mezclar y verter sobre el pescado. Decorar con el resto de las huevas y unos tallos de cebollino.