

**Creador:** jose luis aran **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Para celíacos

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**  
tener una cabeza de esturión.

## **Descripción:**

Producto de piscifactoría.

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 4 Lomos de esturión PERSE
- Una de Cabeza de esturión
- 4 Dientes de ajo
- 8 Cucharadas de aceite
- Perejil picado

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Cocer la cabeza y cuando este semi cocida romper las partes gelatinosas de la cabeza. Cocer durante media hora hasta conseguir dos litros de caldo muy gelatinoso y concentrado. Reservar y enfriar.

## **Paso 2**

*Para cada ración necesitamos el equivalente a una nuez del caldo gelatinoso. El proceso es muy sencillo. Se pone a calentar. Una vez que este líquido se pasa a un vaso de batidora y mientras se añade el aceite se emulsiona con una batidora. En un par de minutos estará terminado.*

## **Paso 3**

*Para terminar el plato hay que planchar el pescado y napar con la salsa. Espolvorear con el perejil.*