

LOMOS DE LUBINA AL CAVA CON LANGOSTINOS Y ESCAMAS DE SAL MARINA

BRAS
DEL
PORT
Recetas
DESDE 1900



Plato principal



2 personas



25 minutos



Dificultad media

ELABORACIÓN

1. Pelamos los langostinos dejando solamente la cola con cáscara y los cocemos en un poco de caldo de pescado hasta que se pongan de color rojizo y los reservamos.
2. Limpiamos, pelamos y picamos el puerro y la zanahoria. Rehogamos las verduras con un poco de aceite y sal marina Bras del Port Eco e incorporamos el caldo de pescado. Cocemos durante unos 10 minutos a fuego lento. Para terminar la salsa, la trituramos en la batidora.
3. Rehogamos suavemente un poco de cebolla en una sartén con aceite. Incorporamos los lomos de lubina, añadimos un poco de sal y los pasamos vuelta y vuelta. Los mojamos con un poco de cava y caldo de pescado. Damos un hervor durante 5 minutos y tapamos para que cueza con el calor residual y reservamos.
4. Disponemos en el plato un lomo de lubina, acompañamos con los langostinos y los bañamos con la salsa. Para terminar, añadimos un toque crocante con las Escamas de Sal Marina Bras del Port.

Ingredientes (2 personas):

- 1 lubina grande, limpia y fileteada en lomos
- 8 langostinos
- 50 g de puerro
- 50 g de zanahoria
- Aceite de oliva virgen extra
- 100 g de mantequilla
- 1 cebolla grande
- 50 ml de cava
- 160 ml de caldo de pescado
- Pimienta
- Sal marina fina Bras del Port Eco
- Escamas de Sal Marina Bras del Port