



Lubina en hojaldre

Ingredientes 2-4 personas

1 Lubina de 1.5-2kg (sin piel ni espinas, 2 lomos)
2 Puerros pequeños
3 Cucharadas de Crème fraîche o queso crema
1 Puñado de anacardos picados
1 Puñado de eneldo fresco
La ralladura de 1 Mandarina o naranja
Sal y pimienta
2 Láminas de hojaldre
1 Huevo batido
Aceite de oliva virgen extra

Para la salsa

3 Cucharadas de Mostaza dulce
3 Cucharadas de Miel o sirope
Eneldo fresco picado al gusto
La ralladura y el zumo de 1 Mandarina

Para decorar

Limas o rodajas de naranja y eneldo

Ingredientes 6-10 personas

2 Lubinas y media de 1.5-2kg (aprox. 1 lubina de 3.75-5kg)
5 Puerros pequeños
8 Cucharadas de Crème fraîche
23 Puñados de anacardos picados
3 Puñados de eneldo fresco - La ralladura de 3 Mandarinas o naranjas
Sal y pimienta
5 Láminas de hojaldre
3 Huevos batidos
Aceite de oliva virgen extra

Para la salsa

8 Cucharadas de Mostaza dulce
8 Cucharadas de Miel o sirope
Eneldo fresco picado al gusto
La ralladura y el zumo de 3 Mandarinas

Para decorar

Limas o rodajas de naranja y eneldo

Ingredientes 12-16 personas

4 Lubinas de 1.5-2kg (aprox. 1 lubina de 6-8kg)

8 Puerros pequeños

12 Cucharadas de Crème fraîche

4 Puñados de anacardos picados

4 Puñados de eneldo fresco

La ralladura de 4 Mandarinas o naranjas

Sal y pimienta

8 Láminas de hojaldre

4 Huevos batidos

Aceite de oliva virgen extra

Para la salsa

12 Cucharadas de Mostaza dulce

12 Cucharadas de Miel o sirope

Eneldo fresco picado al gusto

La ralladura y el zumo de 4 Mandarinas

Para decorar

Limas o rodajas de naranja y eneldo

Preparación

Picamos el puerro y lo pochamos con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta en una sartén a fuego lento. Retiramos y reservamos. Cuando esté tibio le añadimos los anacardos picados, la crème fraîche, el eneldo fresco y la ralladura de mandarina. Mezclamos bien hasta tener un relleno muy jugoso. Sobre una lámina de hojaldre ponemos un lomo de lubina salpimentada, lo cubrimos con el relleno, ponemos el otro lomo de lubina y cubrimos con otra lámina de hojaldre. Recortamos dando forma de pez y sellamos bien los bordes. Con la masa que nos ha sobrado, preparamos con ayuda de una boquilla, las escamas de pez. Las pincelamos con huevo y las vamos colocando sobre el hojaldre. Lo llevamos al horno previamente precalentado a 200 °C hasta que esté bien dorado (en torno a 20 minutos). Mientras, vamos preparando la salsa. Mezclamos la mostaza dulce, la miel, el eneldo fresco picado, la ralladura y el zumo de mandarina. Sacamos la lubina del horno, la emplatamos en una fuente y ponemos la salsa en un cuenco.