

## LUBINA GLASEADA CON SALSA HOISIN



### INGREDIENTES

6 lomos de lubina limpios

150 g salsa hoisin

Aceite de oliva

Sal

#### COULIS DE AZAFRÁN

3 puerros

Aceite y mantequilla

300 g caldo de pollo

2 hebras de azafrán

1 patata

100 g nata

Sal

#### ARROZ VENERE CREMOSO

200 g arroz venere

2 chalotas

1 zanahoria

1 rama de apio

150 g champiñones

100 g queso mascarpone

100 g nata

Agua

Sal

## **MODO DE HACERLO**

Limpiar los lomos de lubina de restos de espinas o piel. Pintar con la salsa hoisin. Dejar macerar durante 1 hora. Sazonar y volver a pintar con la salsa hoisin. Hornear a 200° durante unos minutos.

### **COULIS DE AZAFRÁN**

Limpiar y trocear los puerros. Rehogar en mantequilla y aceite y añadir el caldo, el azafrán tostado y la patata. Cocer hasta que la patata esté blanda. Triturar con una máquina de cuchillas y pasar por un colador. Añadir la nata. Sazonar con sal.

### **ARROZ VENERE CREMOSO**

Cocer el arroz en abundante agua hirviendo con sal hasta que esté tierno. Pelar y picar muy finamente las chalotas, la zanahoria y el apio. Rehogar con un poco de aceite y una pizca de sal hasta que estén blandas y ligeramente doradas. Limpiar los champiñones y picar, añadir y rehogar hasta que el agua que suelten los champiñones se evapore. Añadir el arroz, el queso mascarpone y la nata y dar un hervor.

Servir los lomos de lubina con una base del coulis de azafrán y acompañar con el arroz venere cremoso.

### **VARIANTES**

La lubina se puede sustituir por otros lomos de pescados blancos: merluza, rodaballo, dorada, mero, San Pedro... o por tacos de otros pescados como salmón o atún.

Sino se dispone de salsa hoisin se puede hacer un almíbar de sabor fuerte mezclando azúcar con vinagre de Módena y vino dulce.

El pescado se puede cocer al vapor en lugar de asar en el horno.

Si no se utiliza arroz venere se puede utilizar cualquier otro tipo de arroz. Las verduras para acompañar el arroz pueden ser otras.

### **CONSERVACIÓN**

Aunque la lubina conviene tomarla recién hecha se puede conservar en nevera 3 días y admite congelación de 3 meses.

El coulis de azafrán se puede conservar en nevera 6 días y no admite congelación.

El arroz venere cremoso se puede conservar en nevera 4 días y no admiten congelación.