

LUBINA CON PUERROS CARAMELIZADOS, SETAS Y SALSA DE PUERROS



Ahora que estamos en crisis y el tema de ir a comer fuera los fines de semana está un pelín restringido, es cuando en casa apreciamos los platos que hacemos en la escuela de cocina, platos exquisitos como este, que hacen que no eches de menos el estar en ningún restaurant, acompañada de un buen vino la comida de hoy se ha convertido en un lujo.

INGREDIENTES

4 supremas de lubina
 75 gr de setas frescas o 10 gr de secas
 100 gr de la parte blanca del puerro
 1 cucharada de azúcar, sal y pimienta de cayena
 20 gr de mantequilla + 20 gr de aceite
 300 gr de agua mineral
 75 cc de nata líquida
 4-5 puerros
 2-3 cucharadas de azúcar moreno
 Un dado de mantequilla
 Agua, sal y pimienta

PREPARACIÓN

Lavar con cuidado las setas, separa los pies y cortarlos a trocitos. Laminar los 100 gr de puerros y cortar la parte tierna del resto a trozos de 5 o 6 cm.

Poner el aceite y la mantequilla en un cazo y sofreír sin color los 100gr de puerros laminados y los trocitos de setas hasta que todo esté bien cocido pero sin color; verter el agua, reducir a la mitad y triturar. Colar, devolverlo al cazo y agregar las setas laminadas y salteadas con un poco de color, y la nata. Tapar y cocer lentamente hasta que la salsa sea cremosa. Comprovar la condimentación y reservar.

Poner los puerros en una sola capa en una sartén o cazuela de fondo grueso y empolvarlos con el azúcar, sal y pimienta, un dado de mantequilla y unas cucharadas de agua. Tapar y cocer lentamente hasta que estén blandos y caramelizados.

Poner una sartén antiadherente engrasada ligeramente al fuego y, cuando esté bien caliente, rustir el pescado por tandas primero por la parte de la carne(2-3m) y después por la parte de la piel. Retirar y mantener en caliente.

Para servir, napor el fondo de una bandeja con la salsa, disponer las supremas de pescado encima, regarlo con el resto de la salsa y colocar con armonía los puerros caramelizados.