

**MERLUZA CON EMULSIÓN DE ACEITUNAS KALAMATA Y CAVIAR DE AOVE**  
**Borja Segura chef de Alma of Spain**

**Ingredientes:**

1 lomo de merluza de 400 g

Para la emulsión:

100 g de aceitunas kalamata sin hueso

20 ml de caldo de pescado

100 ml de aceite de oliva suave

Sal y pimienta

Para el puré de patata:

200 g de patatas

50 ml de aceite oliva virgen

**Elaboración emulsión:**

Trituramos las aceitunas con ayuda de una batidora hasta hacer una pasta. Añadimos el aceite sin parar de batir hasta emulsionar como una mahonesa, y posteriormente añadimos el caldo de pescado para dejarlo como una crema.

**Elaboración del puré chafado:**

Pelamos las patatas y las ponemos a cocer en agua. Una vez cocidas las pasamos por un pasapuré con la ayuda del agua de cocción. Por último añadimos el aceite removemos bien y salpimentamos. Tiene que quedar un puré denso.

**Emplatado:**

Hacemos la merluza a la plancha. Cogemos un plato y ponemos en el fondo la emulsión de aceitunas, en el centro el puré y encima la merluza. Adornamos con perlas de AOVE y más emulsión (opcional).