

Lubina Crianza de Nuestros Mares con almejas y espárragos trigueros (4 raciones)

Ingredientes

- 🔍 2 lubinas Crianza de Nuestros Mares medianas (1 kg a 1,5kg)
- 🔍 1 kg. de almejas
- 🔍 1 manojo de espárragos trigueros
- 🔍 0,5 l. de fumé
- 🔍 50 g mantequilla
- 🔍 C/S sal
- 🔍 1 cucharadita de harina
- 🔍 C/S pimienta blanca
- 🔍 0,1 l. vino blanco
- 🔍 C/S aceite de oliva
- 🔍 C/S perejil

Elaboración

Sacamos los lomos de las lubinas (también lo podemos pedir en la pescadería).

En una sartén fundimos la mantequilla, agregamos la harina y dejamos que coja color, cuando esté dorada agregamos el vino blanco, dejamos evaporar el alcohol e introducimos el fumé, dejamos hervir hasta que coja una textura de salsa, en ese momento introducimos las almejas y una vez se hayan abierto ponemos perejil picado por encima.

En otra sartén con un poco de mantequilla y aceite de oliva, salteamos los trigueros.

En una asadera bien caliente, asamos los lomos de las lubinas, previamente salpimentados, primero siempre por la parte de la piel durante 3-4 minutos y después le damos la vuelta y dejamos cocinar otros 3-4 minutos por la parte de la carne.

Emplatamos los lomos de las lubinas junto con los trigueros, las almejas y un poco de la salsa.