



Lubina a la plancha con aguachile de kiwin

Plato elaborado con productos de los ganadores de los Premios BBVA a los Mejores Productores Sostenibles 2024:

Finca Terramor
Mini kiwi o kiwin

Bodegas Robles
Agraz verjus Robles

Oli Migjorn
Aceite de oliva virgen extra corbella

COMPOSICIÓN

Pescado a la plancha
Aguachile de kiwin ácido (no maduro)
Ensalada de kiwin maduro

Salmuera para el pescado

300 g de agua
30 g de sal

En un recipiente mezclar ambos ingredientes hasta disolver la sal. Reservar.

Lubina a la plancha

1 u de lubina
500 g de salmuera
C/n de aceite de oliva (Oli Migjorn)

Limpiar la lubina, quitando escamas, vísceras y espinas de los dos lomos obtenidos. Sumergir los lomos de lubina en un recipiente con la salmuera a cubrir durante 5 minutos. Retirar, y secar con papel absorbente de cocina. Cortar los lomos de lubina según la ración deseada. En una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra a fuego fuerte, marcar las raciones de lubina comenzando por la parte de la piel para que quede crujiente, y dejar cocer a fuego suave para evitar que se queme. Voltar la lubina para dejar cocer suavemente por el lado de la carne hasta obtener el punto deseado. Retirar y reservar.

MONTAJE

En un plato hondo colocar el aguachile de kiwin, disponer en un costado del plato la ensalada de kiwin maduro decorando con unas hojas frescas de cilantro y finalmente disponer la lubina recién cocida a la plancha.

Aguachile de kiwin

250 g de kiwin ácido, no maduro (Finca Terramor)
20 g de cilantro
20 g de lima
80 g de agua
15 g de jalapeño
40 g de cebolla blanca
30 g de aceite de oliva (Oli Migjorn)
C/n de sal

Colocar todos los ingredientes en un procesador y triturar. Pasar por colador fino, rectificar de sal y reservar.

Ensalada de kiwin

100 g de kiwin maduro (Finca Terramor)
10 g de cilantro
15 g de aceite de oliva (Oli Migjorn)
15 g de chalota
10 g de agraz verjus (Bodegas Robles)
C/n de sal

Pelar y cortar los kiwin en rodajas finas. Picar finamente el cilantro y la chalota. Mezclar todos los ingredientes en un bol y reservar.