

# Laminado de pez mantequilla con trufa negra

## Ingredientes

### Para 4 personas

- 400 gr de pez mantequilla (laminado)
- Puré de trufa negra melanosporum
- Salsa de soja
- Zumo de lima
- 1 cebolleta tierna
- Perejil fresco cortado
- Brotes de mostaza y de achicoria
- Aceite de oliva caliente para terminar el plato

**José Ynglada**, director general y chef ejecutivo de [Mentidero de la Villa](#) (Madrid), explica paso a paso cómo preparar un **laminado de pez mantequilla con trufa negra**. Una de las grandes virtudes de esta receta es, según José, su sencillez. ¿Te animas a intentarlo?

## ELABORACIÓN

- Se congela el pez mantequilla a -22 °C después de limpiarlo y se mantiene dos días a 5 grados para descongelarlo.
- Una vez descongelado, hacemos filetes de un grosor de 1 cm y hacemos un corte desde el inicio del cuchillo hasta el final. Todo en el momento.
- En el fondo del plato se pone la pasta de trufa negra, encima se colocan los filetes de pez mantequilla, por encima se dispone un poquito de cebolleta tierna y perejil.

- En el momento del pase del plato se le echan unas gotas de lima y agregamos unos toques de soja.
- En una sartén tenemos preparado aceite de oliva muy caliente y terminamos el plato con este proceso poniendo encima los brotes de mostaza y achicoria.

*NOTA: El pez mantequilla se consume mucho en Oriente y entra fresco en España los martes y viernes. Es un pescado con mucho contenido en grasa y si se consume en exceso puede ocasionar problemas gastrointestinales.*

Con este **vídeo** podrás seguir, paso a paso, **las indicaciones de José Ynglada.**