

Dorada marinada con espinacas, fresas, albahaca y piñones

Ingredientes

Para marinar la dorada

- 1 dorada
- 2 litros de agua
- 1 litro de vinagre vino blanco
- 100 gramos de sal
- Aromáticos (jengibre fresco, citronela, menta, albahaca, cilantro, romero, tomillo, limón, pimienta negra en grano, cilantro en grano, pimienta rosa en grano, 4 dientes de ajo machacados, la piel de un limón y la piel de una naranja).

Para el aceite de albahaca y nueces

- 1 manojo de albahaca
- 50 gramos de nueces
- sal y pimienta
- 100 ml. de aceite de oliva virgen extra

- 1 bote de pimientos del piquillo
- sal, azúcar, pimienta y agua

Para montar el plato

- Fresas
- Piñones tostados
- Espinacas tiernas
- Vinagre de Módena
- Aceite virgen extra
- El aceite de albahaca, la salsa de piquillos y la dorada marinada que hemos preparado previamente

El restaurante barcelonés [La Pepita](#) comparte con Gastronomosfera una de sus propuestas: **dorada marinada con espinacas tiernas, fresas** (según la estación puede cambiarse por naranjas), **albahaca y piñones**. Una **receta** que no entraña gran dificultad, pero sí que requiere sus tiempos y su mimo.



Para marinar la dorada

Elaboración:

- Para hacer la marinada, mezclamos los aromáticos con el vinagre. Aparte, ponemos a hervir el agua con la sal. Cuando haya hervido, lo juntamos todo en caliente y lo tapamos para que infusione. Dejamos reposar durante al menos 24 horas.

- Limpiamos la dorada de espinas y piel, cortamos trozos del tamaño de un bocado. Sumergimos la dorada en una parte proporcional de la marinada pasada por el colador. Dejamos marinar al menos 6 horas.

Para el aceite de albahaca y nueces

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes, salvo el aceite, en un vaso de túrmix e irlos triturando a medida que los vamos ligando con el aceite.
- Para la salsa de pimientos del piquillo

Elaboración:

- Asamos los pimientos al horno a 180 °C o bien en una sartén a fuego lento, sazonando con sal, pimienta y un poco de azúcar.
- Una vez asados, los trituramos con ayuda de un poco de agua hasta que quede una salsa espesa, lisa y homogénea.

Para montar el plato

Emplatado:

- Hacemos una base de espinacas en el plato y las salseamos con el aceite de albahaca y nueces.
- Sobre las espinacas ponemos los trozos de dorada y encima de cada trozo un punto de la salsa de pimientos del piquillo.
- Cortamos las fresas en láminas muy finas y ponemos una lámina en cada trozo de dorada.
- Acabamos el plato con unos piñones tostados, un poco de vinagre de Módena y aceite de oliva.

*Texto de **Anna Tomàs***