

Dorada marinada con espinacas, fresas, albahaca y piñones

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ 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

/ Preparación