

Suquet de lubina y gambas estilo Albufera, por El Gastrónomo

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para cuatro personas:

- 2 lubinas de 800 gr cada una
- 240 gr de patata
- 1 c.s. de almendra molida
- 1/2 c.s. de ajo picado
- 4 c.s. de harina
- 1 c.s. de pimentón
- 800 ml de fumet de pescado
- 4 gambas por persona

Ingredientes para el fumet de pescado:

- 100 gr zanahoria
- 100 gr puerro
- 100 gr cebolla
- 1/2 ramita apio verde
- 500 g Pescado de roca (en este caso cabeza de merluza, de rape y pescado blanco de roca).
- 1 hoja de laurel
- Pimienta en grano
- Perejil
- 2 litros de agua

/ Preparación

Preparación del fumet

- Pochar las verduras en la olla.
- Añadir el pescado, que no se ha de sofreír mucho para que no se rompa.
- Añadir el agua y calentar a fuego lento durante 45 minutos.
- Sacar el residuo seco (verduras y pescado), con ayuda de una espumadera.
- Clarificar (colar) el caldo con colador fino o con espameña (trapo de algodón muy fino).

Preparación suquet

- Pelar las gambas. Retirar.
- Hervir las patatas. Retirar.
- Se sazona la lubina y se reboza en harina.
- Blanquearla en sartén (vuelta y vuelta). Retirar.
- Del aceite resultante en sartén, se añade una cucharada de harina, el ajo picado y la almendra. Remover hasta que se cuaje la mezcla. Añadir el pimentón y remover.
- Verter en la mezcla, el fumet de pescado hasta punto de ebullición.
- Colocar en un recipiente la lubina, las gambas peladas, la patata hervida y cubrir con la salsa. Cocinar durante 4 minutos al horno a una temperatura de 200º (precalentar el horno durante 10 minutos).
- Emplatar en plato llano y espolvorear con un poco de perejil.