

# Receta de lubina, mango y ceniza de habanero

## Ingredientes

### Para la marinada:

- - 300 g de puré de mango
- - 8 g de jengibre
- - 12 g de ajo
- - 12 g de habanero
- - 30 ml de vinagre de arroz
- - 100 ml de zumo de calamansi

### Para la salsa Xamoy:

- - 1 l de agua
- - 100 g de hibiscus
- - 100 g de arándano ráspero de Cantabria
- - 100 g de frambuesa
- - 100 g de grosellas
- - 60 g de chile piquín molido
- 
- - Lubina
- - Chalotas
- - Harina de pescadito frito
- - Piel de bacalao crujiente
- - Filamentos de chile
- - Aguacate
- - Brotes de cilantro
- - Aceite de oliva
- - Chile thai
- - Flor de cilantro
- - Huitlacoche

- - Totopos rectangulares

Oscar Calleja, chef con Estrella Michelin en su restaurante Anua de San Vicente de la Barquera, comparte con nosotros una de las especialidades que brilla con luz propia en el [Mexsia](#), su restaurante de fusión entre cocina mexicana y asiática, que se ha hecho un hueco como local de referencia en el centro de Santander.

### **Elaboración:**

#### **Para la salsa Xamoy:**

- Primero, infundiar en agua tibia el hibiscus seco, los ráspanos, las frambuesas, las grosellas y el piquín molido.
- Tras hacerlo durante 24 horas, se añade el azúcar y se pone a fuego medio durante 30 minutos, para después triturar y colar.

#### **Para el huitlacoche:**

- Poner los hongos en la deshidratadora y una vez que estén secos triturar hasta conseguir el polvo negro.

#### **Para la piel de bacalao crujiente:**

- Limpiar la piel del bacalao, deshidratar y freír.

#### **Para las chalotas:**

- Cortar las chalotas en aros muy finos y después marinarlas durante 24 horas en *fish sauce*, escurrirlas, pasarlas por harina de pescadito frito y freírlas a 180º grados.

#### **Para la marinada:**

- Asar en el horno a 190º grados los chiles habaneros, el ajo y el jengibre durante 10 minutos.

#### **Para el calamansi:**

- Sacar zumo de calamansi y texturizar con gelespesa (Xantana).

### **Emplatado:**

- Cortar en pequeños filetes la lubina y bañar con la marinada de mango.
- Colocar uno tras otro dándole un poco de volumen y sobre cada trozo disponer unos trocitos de piel de bacalao frita, unas lonchas de chile fresco, unas gotas de Xamoy, un poco de polvo de huitlacoche
- Terminar con unos brotes de cilantro y unos filamentos de chile.
- Como acompañamiento, unos totopos (tortillas de maiz histamizada y frita).