

LOMOS DE LUBINA EN SALSA DE UVAS, QUESO DE VILLERÍAS TOSTADO Y POLVO DE ACEITUNAS NEGRAS

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

- 4 Lubinas (sacados lomos)
- 400 ml de Mosto Blanco
- 1 Bote de Aceitunas negras sin hueso
- 1 Cuña de Queso de Villerías
- 500 ml Caldo de Pescado
- 24 Uvas
- Aceite de Oliva
- Sal



PROCEDIMIENTO

- 1º Con la cabeza, las espinas de la lubina y medio litro de agua y un poco de sal hacemos un caldo y reservamos.
- 2º Pelar y sacar las pepitas de las uvas.
- 3º Sacamos los lomos de la lubina.
- 4º Quitamos el agua del bote de las aceitunas y las ponemos a escurrir, las secamos con un paño seco y limpio y las metemos en el microondas a toda potencia durante 10 min para deshidratarlas, las sacamos, las trituramos y ya tenemos el polvo de aceituna.
- 5º En una Sartén ponemos un chorro de aceite y doramos los lomos de lubina ya salados por ambos lados, unos 2 min por cada lado, hasta que estén hechos y reservamos.
- 6º En la sartén donde tenemos hechas las lubinas echamos todo el mosto y lo ponemos a fuego fuerte hasta que se caramelize y a continuación el caldo de pescado y las uvas y lo tenemos 5 min a fuego fuerte para que ligue bien la salsa.
- 7º En una sartén a parte o en la plancha tostamos el queso de Villerías por los dos lados y res-

PRESENTACIÓN

En un plato se ponen los dos lomos de lubina, se riega con la salsa en el centro y ponemos una lámina de queso de Villerías y espolvoreamos el polvo de aceitunas por encima.