Gastronomix
vuelta y vuelta

Ingredientes
4 Pax

Lubina	**500 gr**
Mejillones en escabeche	**250 gr**
Cebolla	**150 gr**
Fabes cocidas	**150 gr**
Habas	**100 gr**
Patata	**100 gr**
Ajo	**1 diente**
Puerro	**50 gr**
Hojas de acelga	**4 ud**
Fumet de pescado	
Aceite de oliva	
Micromezclum	
Vinagre	
Jugo de asar pescado	
Vino blanco	
Sal y pimienta	

Lubina a baja temperatura con crema de mejillones y habitas

Para la lubina: Limpiamos el pescado (reservamos las espinas para hacer fumet), sacamos los lomos y reservamos. Cortamos 100 gr de la cebolla en juliana y ponemos en una bandeja con vino blanco. Ponemos en una bandeja los lomos envueltos en las hojas de acelgas y horneamos por 15 min.

Para la salsa de mejillones: Picamos la cebolla y el puerro, rehogamos en un rondón y cuando tomen color añadimos patatas cascadas. Mojamos con el fumet y dejamos cocer por 30 min, añadimos el caldo de los mejillones y dejamos cocer 5 min. Trituramos el conjunto y ponemos a punto de sal y pimienta. Colamos y reservamos al baño maría.

Para el guiso de habitas: Escaldamos las habas y las enfriamos. Pelamos las habas y reservamos. Cocemos las fabes. Mezclaremos las habas y fabes con el jugo resultante de asar el pescado, dejamos cocinar por 10 min a fuego lento hasta que espese, y emplatamos añadiendo los mejillones.

Servimos la lubina, la crema de mejillones, ponemos las habas con el jugo de pescado y finalizamos con los brotes picantes como decoración.