

Filete de lubina con frijoles cannellini, chorizo y salsa bouillabaisse

By Chef Daniel Humm

1/2 taza de los frijoles para decorar (sólo los que no se han partido). Cocina el resto de los frijoles hasta que comiencen a desmoronarse, unos 30 minutos más.

Retira y desecha la bolsa. Has un [puré](#) con los frijoles en la licuadora con 1/4 taza de su líquido de cocción y el aceite de oliva. Sazonar con sal y enfriar sobre hielo.

Aceite de chorizo

Hace 2 tazas

- 2 Kl de chorizo fresco
- 2 tazas de aceite de canola

Retira el chorizo de sus tripas. En una [sartén ancha](#), calienta 1 taza de aceite a fuego medio. Agregue el chorizo y saltea eventualmente por 30 minutos.

Agrega el aceite restante y continúa cocinando durante 2 horas. Después de 2 horas, cubre la sartén, retírala del fuego y deja el chorizo en el aceite durante

3 horas. Cuela el chorizo del aceite. El resultado debe ser naranja y tener un fuerte aroma y sabor a chorizo.

Refrigera en un recipiente hermético

hasta que esté listo para usar, hasta por 1 semana.

Para terminar

- 8 cucharadas de puré de frijoles blancos
- Lubinas y mariscos
- Salsa de bullabesa
- 1/4 taza de chorizo español en cubos
- Almejas de Manila
- 24 ramitas de albahaca
- 1/2 taza de frijoles
- cannellini cocidos reservados
- 8 aceitunas taggiasca
- 8 cucharaditas de aceite de chorizo

Calienta el puré de frijoles cannellini en una olla pequeña a fuego lento. Coloca 1 cucharada de puré en un plato y arrastra hacia abajo con el dorso de una cuchara para hacer una coma. Coloca el filete de lubina en la base del puré y vierte 1 cucharada de la salsa bouillabaisse salsa en el surco del puré.

Adorna con los tacos de chorizo, las almejas, 3 ramitas de albahaca, 1 cucharada de frijoles, camarones, calamares, 1 aceituna y 1 cucharadita de aceite de chorizo.

Repita con los ingredientes restantes para servir 8.



Daniel Humm es un chef suizo y propietario de un restaurante; es chef/propietario de Eleven Madison Park (New York).

Su cocina se centra en ingredientes de origen local, con énfasis en la sencillez, la pureza y los sabores de temporada.