

Lubina a la mallorquina

Escondido detrás de los gruesos y prohibitivos muros de una antigua escuela de formación para misioneros, [Marc Fosh](#) es todo espacio y luz, y completamente mediterráneo, con platos como la “[Lubina a la mallorquina](#)” que lo reflejan.

Chef: Marc Fosh

Consejos

Antes de hacer el puré, deja reposar las patatas en un poco de aceite de oliva durante 20 minutos para intensificar el sabor.

Para 4 personas

Tiempo de preparación y cocción: 1 hora

Antes de empezar, precalienta el horno a 180°C.

Para la vinagreta

50 ml de vinagre de jerez

30 g de pasas

20 g de piñones, ligeramente tostados

100 g de tomates, pelados y picados

100 g de tomates secos, finamente picados

200 ml de aceite de oliva

2 cucharadas de perejil finamente picado

Sal y pimienta, al gusto

Lleva el vinagre de jerez a ebullición en una cacerola. Añade las pasas y retira del fuego. Deja que las pasas se enfríen en el vinagre. Cuando estén frías, agrega los piñones, los tomates frescos y secos, el aceite de oliva y el perejil, y sazona con sal y pimienta.

Para el puré de papas

350 g de papas, peladas y picadas

100 g de cebolla, picada

800 ml de caldo de pescado
300 ml de aceite de oliva
Sal y pimienta, al gusto

Cocina las patatas y la cebolla en el caldo de pescado durante unos 15-20 minutos. Añade el aceite de oliva y tritura. Pasa el puré por un colador y ajusta la sazón con sal y pimienta.

Para la lubina

3 cucharadas de aceite de oliva
4 filetes de lubina de 150 g cada uno, con piel
Un puñado de hojas de espinaca
4 espárragos de mar (si no están disponibles, espárragos)

Calienta el aceite de oliva en una sartén. Fríe los filetes de lubina con la piel hacia abajo hasta que estén dorados y crujientes. Retira los filetes del aceite y colócalos en una bandeja en el horno durante 4 minutos.

Emplatado

Coloca los filetes de lubina en cuatro platos hondos. Marchita un puñado de hojas de espinaca en una sartén y colócalas sobre los filetes. Vierte una cucharada de la vinagreta sobre cada filete. Sirve con el puré de patatas y adorna con espárragos de mar o espárragos.

¡Disfruta de tu Lubina a la mallorquina, un plato que refleja el alma del Mediterráneo!