

Lubina, salsa de mantequilla ahumada de pimiento de Espelette y cassoulet de habas de coco

Esta [receta de lubina](#) de [Stu Deeley](#) se acompaña de un sencillo cassoulet de habas de coco y una rica salsa de pimiento de **Espelette** elaborada con mantequilla ahumada. El **pimiento de Espelette** es un polvo de chile rojo brillante, obtenido de chiles cultivados en la región vasca de **Francia**. En el restaurante, también se sazona el pescado por ambos lados con sal antes de cocinarlo, dejando reposar 10 minutos después de salar cada lado; sin embargo, este paso adicional de salado es opcional.

Ingredientes para la lubina, salsa de mantequilla ahumada de pimiento de Espelette y cassoulet de habas de coco

6 filetes de lubina de 120 g cada uno

Sal

Agua

Aceite vegetal

Manteca

Jugo de limon

Cassoulet de habas de coco

562g de habas frescas de Coco de Paimpol o alubia blanca fresca

54g de ajos confitados

5 gramos de sal

562 g de agua

Salsa de mantequilla de pimiento de Espelette ahumada

1 chalota

2 dientes de ajo

75 g de vinagre de vino de arroz

500ml de vino blanco

350ml de nata doble

4 g de dashi en polvo

8 g de sal

400ml de agua

125 g de mantequilla ahumada, en cubos

125 g de mantequilla, en cubitos

10 g de aceite ahumado

6 g de pimiento de Espelette molido

Elaboración de la receta de lubina

Primero prepara una salmuera al 10%. La cantidad de salmuera que necesitarás dependerá del tamaño de tu recipiente, pero básicamente por cada litro de agua añade 100 gramos de sal. Sumerge la lubina en la salmuera al 10% y déjala reposar durante 10 minutos. Lava la lubina en agua fría, luego colócala en una bandeja durante la noche, cubierta con un paño, para permitir que el pescado se escurra.

Para hacer el cassoulet de habas de coco, añade todos los ingredientes a una cacerola y sazona con sal. Calienta hasta alcanzar los 90°C. Trasfiere la cacerola al horno y cocina a 90°C durante 90 minutos, luego aparta.

Mientras se cocinan las habas, prepara la salsa de pimiento de Espelette. Sofríe las chalotas y el ajo en una sartén con un chorrito de aceite. Agrega el vino blanco y el vinagre de

arroz, y deja que hierva a fuego lento hasta que se reduzca a un jarabe. Incorpora la crema doble, los gránulos de dashi, sal y agua, luego cuele la salsa. Usa una batidora de mano para emulsionar la mantequilla ahumada, la mantequilla sin sal, el aceite ahumado y el pimiento de Espelette molido. Ajusta el sazón al gusto, luego reserva.

Cuando estés listo para cocinar la lubina, calienta un poco de aceite en una sartén, luego coloca el pescado con la piel hacia abajo. Cocínalo hasta que esté aproximadamente al 80% de su cocción, luego añade una buena cantidad de mantequilla. Baña brevemente el pescado en la mantequilla, luego voltéalo y continúa bañándolo hasta que esté completamente cocido. Agrega un chorrito de jugo de limón a la sartén y retira del fuego.

Emplatado

Para servir, coloca una cucharada de habas en cada plato y encima coloca el pescado. Calienta la salsa, luego usa la batidora de mano para espumarla ligeramente. Vierte la salsa espumada alrededor de las habas.