



Lubina con salsa cítrica rosada y cebolla encurtida

con tomate, maíz y parmentier de patata y chirivía

San Valentín

Picante

Preparation time : 30 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/lubina-con-salsa-citrica-rosada-y-cebolla-encurtida-365>

Detach me! _____

1

2

A small, round, marbled object, possibly a coin or a small container, resting on a light-colored, textured surface. The object has a complex, swirling pattern in shades of purple, pink, and white. The background is a light, mottled grey or white surface.

3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Pela las **patatas** y la **chirivía** y córtalas en dados de 2 cm.
- En una olla, agrega la **patata** y **chirivía**, cúbre las con **agua** y añade una pizca de **sal**.
- Lleva a ebullición, luego, cocina a fuego medio 15-18 min o hasta que ambas estén blandas.
- Mientras tanto, escurre el **maíz**.
- Corta el **tomate** en dados pequeños.

¡Al salseo!

- En una jarra medidora, agrega la **cebolla** restante, el zumo del **limón**, **chile** al gusto, el **jengibre**, el **ajo**, el **azúcar**, **sal** y **pimienta**.
- Tritura con un túrmix hasta conseguir una **salsa** espesa.
- Cuela la **salsa** con un colador fino, descarta la parte sólida que quede en el colador y reserva la **salsa** en un bol en la nevera.

5



6

A top-down view of a plated dish. The dish is served on a black circular plate. It features a seared fish fillet, likely salmon, which is cooked to a golden-brown crust. The fish is positioned diagonally. To the left of the fish is a smooth, yellow sauce. A garnish of finely chopped, colorful vegetables (red, yellow, and green) is placed on top of the fish. The entire plate is set against a light-colored, marbled background.

Listo para disfrutar

- Sirve el **parmentier** de **patata** y **chirivía** en la base de los platos y coloca la **lubina** encima.
- Agrega encima **cebolla** encurtida escurrida, **tomate** y **maíz**.
- Añade sobre el plato la **salsa cítrica** al gusto.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular pescado crudo.

Prepara el parmentier

- Limpia la jarra medidora.
- Cuando las **patatas** y la **chirivía** estén listas, escúrrelas y colócalas en la jarra medidora.
- Agrega un chorrito de **aceite**, la **mantequilla**, **sal** y **pimienta** al gusto.
- Tritura con el túrmix hasta conseguir un puré cremoso.

Moluscos, Leche, Soja, Pescado, Puede contener trazas de alérgenos, Crustáceos, Sulfitos, Gluten, Huevo

Always check the product labels for allergen information.

Lubina al fuego

- Seca la **lubina** y **salpimienta**.
- En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio.
- Cocina la **lubina** 3 min por el lado de la piel y 2 min por el otro lado, hasta que esté dorada y bien hecha en el interior.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular pescado crudo.

Enjoy your meal!