# LUBINA A LA BILBAÍNA SOBRE CREMITA DE PATATA

## Ingredientes (para 4 pax):

**Para la lubina a la bilbaína:**
4 lubinas
8 piezas de pimiento de piquillo
1,5 dl. de aceite
3 dientes de ajo
25 ml. de vinagre
Sal

**Para la emulsión de patata:**
1.500 ml de agua
2 hojas de laurel
Sal al gusto
500 gr de patatas para cocer (rojas) peladas y en trozos
200 gr de nata para montar
30 gr de aceite de oliva virgen extra
Pimienta molida al gusto

## Mise en place:

Escurrir los pimientos y cortarlos en tiras.
Sacar los lomos de las lubinas y sazonarlos
Pelar y laminar los ajos

## Elaboración:

**La lubina**:

1. Dorar los lomos de lubina en una plancha (o en una sartén) a fuego fuerte con $\frac{1}{2}$ dl. de aceite caliente, hasta que queden dorados exteriormente y jugosos en el interior.

**La bilbaína:**

En un cazo con 1 dl. de aceite de oliva dorar los ajos laminados y añadir los pimientos del piquillo. Dejar cocinar unos minutos y retirar del fuego. Añadir 25 ml. de vinagre, remover y reservar.

**Terminación del plato**:

Napar los lomos de lubina con la bilbaína e introducir el pescado en el horno (precalentado a 170°C) durante 6 minutos.

**La emulsión de patata**:

Poner el agua con el laurel y llevar a ebullición.

Verter la sal. Incorporar las patatas peladas y cortadas. Cocer durante 20 minutos. Cuando acabe el tiempo, retirar y tirar el agua de cocción.

Triturar las patatas cocidas, la nata, el aceite, una pizca de sal y la pimienta y emulsionar.

## Montaje o presentación:

En el centro del plato colocar una base de la emulsión de patata. Colocar una lubina. Napar con un poco de salsa, poner unas tiras de pimiento y unos ajos encima del pescado y presentar.

Puede acompañarse el pescado con unas zanahorias torneadas y risoladas y decorarse con un poco de aceite de perejil.