

Aceite gotas de oro

Emblema de la cocina mediterránea, el aceite de oliva virgen extra es un auténtico lujo gastronómico. Pescados, verduras, pastas o sopas cobran una nueva dimensión bajo su caricia.



Postre de hinojo y rubarbo.

Lubina al eneldo

Para 4 personas
Preparación: 10 min
Tiempo de cocción: 4 min

- 4 filetes de lubina ● 1 ramillete de eneldo ● aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdeuza ● 1 calabacín ● sal y pimienta ● 1 limón.
- Lavar y picar el eneldo. Poner los filetes de lubina en una fuente. Rociar con 4 cucharadas de aceite de oliva, salpimentar y espolvorear con el eneldo. Marinar 30 minutos en la nevera.
- Mezclar el resto del eneldo picado con 3 cucharadas de aceite y reservar.
- Lavar el calabacín, retirar los extremos y cortarlo en tiras finas con la mandolina, escaldar en agua hirviendo y escurrir. Saltear en aceite unos minutos. Reservar hasta el momento de servir.
- Escurrir los filetes de lubina y hacerlos a la plancha 4 minutos primero por el lado de la piel, que debe quedar ligeramente tostada. Alfiar con unas gotas de limón y unas cucharadas de aceite con eneldo.
- Servir acompañado de tiras de calabacín.

