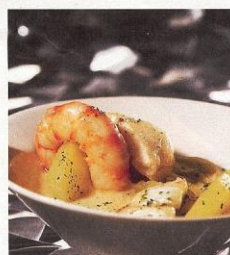




A CADA PLATO, SU ACEITE

No es un ingrediente más en una receta, y no todos son iguales. Debe armonizar y aportar sus aromas sin estridencias. Su elección marcará profundamente el carácter del resultado final.
Por **María Jesús Gil de Antuñano**. Fotografía de **Anel Fernández**



GAZPACHUELO

Para 4 personas: 2 patatas pequeñas, 300 gramos de filetes de lubina, 4 langostinos, 1 casco de cebolla, ½ hoja de laurel. Mayonesa: 2 yemas de huevo, 12 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdeuzza, sal, un chorreón de zumo de limón.

1. Pelar los langostinos, lavar las cabezas y cocerlas durante 20 minutos en agua con sal, el casco de cebolla y el laurel. Colar el caldo y cocer en él las patatas peladas, lavadas y cortadas en rodajas durante 15 minutos. Incorporar los langostinos y la lubina cortada en trozos, esperar que vuelva a romper el hervor, tapar la cazuela, apagar el fuego y dejar reposar 10 minutos.
2. Hacer una mayonesa con las yemas, el aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdeuzza y el limón. Ponerla en la sopera y añadir moviendo una cucharada de agua fresca, y a continuación, poco a poco y sin dejar de mover con la cuchara de palo para que se integre sin cortarse, el caldo caliente.
3. Añadir las patatas, la lubina y los langostinos y servir inmediatamente para que no se enfríe demasiado.
4. Terminar con unas gotas de aceite crudo y sal de escamas.

Presentación. Servir el gazpachuelo alrededor de la lubina y los langostinos.

Aceite Marqués de Valdeuzza: tiene un color verde dorado, aroma afrutado y suave de alta intensidad. Es un 'coupage' de arbequina, picual, hojiblanca y morisca. Intensificará sin dañar el delicado sabor de la lubina y de los langostinos.