**Anzuelo de oro - LUBINA CON PULPO A LA GALLEGA, SOFRITO DE TOMATE, PIMIENTOS DE PADRON Y SALSA DE PIMIENTO AMARILLO - 2010-09-23**

|  |
| --- |
| **Ingredientes:**  **Para los pimientos:** |
| * 8 pimientos de padrón |
| * Aceite de oliva 0´4 |
| * Sal fina |
| * Para el sofrito de tomate: |
| * 1 kg tomates maduros |
| * 250 de chalota en brunoise |
| * 1 diente de ajo en brunoise |
| * 1 ramillete de hierbas atado |
| * 8 cucharadas de aceite de oliva |
| * Azúcar |
| * Sal |
| * Pimienta de molinillo |
| **Para el aceite de tomates secos:** |
| * 30 gr de tomates secos de Mallorca |
| * 3 dcl aceite de oliva |
| **ELABORACION:** |
| **Para la lubina:** |
| * Cortar 3 trozos de lubina de 60 gr cada uno y envasarlos al vacío un hilo de aceite arbequina. |
| **Para el pulpo:** |
| * Cocer el pulpo a la manera tradicional, y cuando este retirar y colgarlo de un pincho, cortar las patas y con ayuda de un film hacer un rulo de 7 cm de diámetro. |
| * Darle pequeños pinchazos para sacar el aire y envolverlo con papel de aluminio para darle presión. |
| * Reservar en congelador. |
| **Para la patata:** |
| * Pelar las patatas y con la ayuda de un aro de 5 cm de diámetro y 4 de altura hacer cilindros, y cortar discos de 5 mm. |
| * Disponer en una gastronor y cubrir de aceite de oliva 0´4. Meter en el horno a 100 grados hasta que estén tiernas. |
| **Para el aceite de la gallega:** |
| * Mezclar el aceite con el pimentón |
| **Para el sofrito de tomate:** |
| * Escaldar los tomates, pelar y despepitar y cortar en brunoise. Dorar la chalota y añadir los tomates, el ajo picado y el ramillete de hierbas. |
| * Dejar a fuego lento hasta que se evapore toda el agua del tomate. |
| * Terminar en el horno 1 hora a 60 grados, y rectificar con la sal, el azúcar, y pimienta. |
| **Para la salsa de pimiento amarillo:** |
| * Cortar los pimientos en trozos grandes, rehogarlos y meter en la thermomix cubiertos de agua mineral, rectificar de sal y una punta de xantana para que no se deslíe el agua de la salsa. |
| * Y terminar pasando por un fino. |
|  |
| **Para el aceite de tomates secos:** |
| * Dejar 24 horas los tomates con el aceite de oliva y turbinar. |
| **Para los pimientos de padrón:** |
| * Freír los pimientos, no demasiado poner en papel secante y sal. |
| **ACABADO Y PRESENTACION:** |
| * Cortar tres discos de pulpo en la maquina corta fiambres al número 3, disponer los discos en el plato en paralelo dejando un cm entre cada uno, encima de cada disco poner un poco de aceite de la gallega y sobres estos tres discos de patata caliente y poner más aceite de la gallega y sal maldón. |
| * Meter la lubina en la roner 5 minutos a 60 grados, sacar de la bolsa poner sal y marcar en sartén por el lado de la piel. |
| * Disponer los tacos de lubina encima de la patata con la piel hacia arriba, y terminar el plato con la salsa de pimiento amarillo, el sofrito de tomate, los pimientos de padrón y con unos hilos de aceite de tomate seco. |