

Rodaballo con falsa piel de trompetas de la muerte y colmenillas

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(para 6-8 personas)

Para el parmentier de senderuelas

- 30 gramos de senderuelas
- 100 gramos de patata
- 20 gramos de mantequilla
- 200 mililitros de caldo de pescado

Para el rodaballo con falsa piel

- 1600 gramos de rodaballo
- 30 gramos de trompetas de la muerte secas
- 50 gramos de clara de huevo
- 100 gramos de pan rallado sin gluten

Para la infusión de setas

- 100 gramos de colmenillas rubias salteadas

/ Preparación

Preparación

- Ponemos en remojo las senderuelas.

- Pelamos las patatas y las sofreímos con aceite de oliva, añadimos el caldo de pescado y lo cocemos a fuego lento.
- Una vez cocida la patata añadimos la mantequilla, rectificamos de sal y pimienta y lo trituramos bien hasta conseguir una crema muy fina y densa. Reservamos este parmentier.
- Para hacer la falsa piel, trituramos las trompetas de la muerte secas hasta conseguir una harina, que mezclamos con el pan sin gluten rallado, batimos la clara de huevo y lo reservamos todo para el siguiente paso.
- Sacamos con cuidado la piel del rodaballo con la ayuda de un cuchillo, pasamos el rodaballo por clara de huevo sólo por la cara donde estaba la piel y después lo pasamos por la mezcla de pan y polvo de trompetas, también únicamente por la cara que hemos mojado con la clara.
- En una sartén con un poco de aceite marcamos el rodaballo por el lado de la falsa piel, y lo acabaremos durante 4 minutos al horno a 180°C. En este tiempo calentaremos la crema y saltearemos las colmenillas en una sartén.

Emplatado

- Lo presentaremos en el plato con una base de parmentier, el rodaballo encima y para acabar las colmenillas en la cumbre.