

Merluza sobre Lentejas a la jardinera y caviar de tomate

Ingredientes Para 10 personas

- 2 kg de lomo de Merluza
- 500 g de patatas
- 1 manojito de perejil
- 1 manojito de cebollino
- 1 gr hebras de azafrán
- 250 cc de aceite de oliva
- 5 rebanadas de pan de molde
- 1 l de caldo de pescado
- 500 g de lentejas
- 1 cebolleta, pelado y picada
- 1 puerro
- 1 manojo de hinojo
- Una de apio
- 1 zanahoria
- Unos cominos
- 1 cucharadita de comino recién molido

Ingredientes Falso caviar de tomate

- 1/2 litro Aceite
- 200 gr de zumo de tomate
- 10 gr Gelatina sin sabor
- Sal
- pimienta

Preelaboraciones:

- **Merluza:** Desescamar, eviscerar, hacer lomos y porcionar en piezas de 150 gr.
- **Patatas:** Cortamos en cubos grandes de 2 cm.
- **Pan de molde:** hacer cubos de ½ cm
- **Cebolla, Puerro, Hinojo; apio, zanahoria:** en Mirepoix
- **Preelaboración del falso caviar de tomate** Poner la gelatina a remojo con agua.

Elaboraciones

Elaboración de las lentejas

- Rehogar las cebolletas, el puerro, el hinojo y el apio.
- Añadir las lentejas con un poco de comino y las cubrimos con agua.
- Cocer a fuego lento hasta que estén tiernas y bastante espesas.
- Rectificamos de sal

Elaboración de las patatas Dado

- Saltear en aceite de oliva.
- Añadir el azafrán y sazonar. Dorar
- Cubrir con caldo de pescado y las dejar cocer hasta que estén tiernas.

Elaboración del aceite de cebollino

- Triturar en la túrmix el cebollino y el perejil y lo montar con aceite de oliva.

Elaboración del pan

- Freír en una sartén con aceite los dados de pan hasta que estén dorados.
- Sacamos y dejamos escurrir el aceite

Elaboración del Mero.

- Sazonar el mero con sal y un poco de comino.
- Marcar en una sartén bien caliente por ambos lados.
- Añadimos un poco de caldo de pescado, tapamos la sartén y dejamos cocer hasta que este hecho.

Elaboración del falso caviar de tomate

- Hervir el zumo de tomate con un poco de sal y pimienta.
- Añadir la gelatina y cocer durante 2 minutos a fuego lento.
- Preparar un bol con agua fría y hielo. Introducimos en el bol otro más pequeño con aceite.
- Echar el zumo en una jeringuilla y dosificar gota a gota sobre el aceite helado creando bolitas.
- Las sacamos con un colador y las dejamos en el frigorífico unos 30 minutos.

Emplatado y presentación

- Poner a lo largo del plato un hilo de aceite de cebollino.
- Sobre éste, y en el centro del plato, colocar unas cucharadas de lentejas.
- Encima disponer el lomo de merluza, alrededor las patatas y costrones, y añadir unas cucharadas del caldo de cocción por encima del pescado.
- Colocar unas esferas de tomate de forma dsipersa.