

RECETA: RODABALLO CON EMULSIÓN DE MEJILLÓN Y AJOS TIERNOS.*Aplicaciones: 2° PLATO, ALMUERZO-CENA**Raciones: 4 PAX**Categoría: PESCADOS***INGREDIENTES**

Cantidades	Mercaderias	Cantidades	Mercaderias
600GR	RODABALLO	100GR	ALMENDRA
1L	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	2 DIENTES	AJO
20 UNID	MEJILLÓN	C/S	PEREJIL
4GR	ESPESANTE	C/S	PIMIENTA
C/S	SAL		
C/S	SAL MALDON		
1 MANOJO	AJOS TIERNOS		
C/S	HARINA		

PREPARACIÓN

1.	PAPEL DE AJO TIERNO: Limpiar los ajos y escaldarlos. Refrescar. Triturar por la termomix, pasar por colador fino. Extender sobre silpat y secar en horno flojo (50°C), cortar y dar forma.
2.	Hervir al vapor los mejillones. Pasar el jugo por una estameña y reservar. Separar las valvas de la cáscara.
3.	ACEITE DE MEJILLÓN: picar las valvas de 8 mejillones, secar sobre silpat en horno flojo, 40-60°C. Picar en la termomix. Mezclar con el aceite.
4.	Cortar en trocitos el resto de mejillones, enharinar y freír. Reservar.
5.	EMULSIÓN: mezclar el espesante con 200gr de caldo de mejillón y emulsionarlo con 50gr de aceite de oliva.
6.	MAJADA: tostar almendras y ajos. Majar junto un poco de sal y perejil. Añadir a la emulsión
7.	Salpimentar el pescado, marcar en plancha, con un poco de aceite, por la parte de la carne y terminar su cocción al vapor.
8.	Montaje del plato: base de emulsión, encima colocamos el pescado y le agregamos sal maldon. Al lado pondremos una línea de aceite de mejillón y encima el papel, relleno de los mejillones fritos.