

Nombre del plato: Tartar de Lubina al Estilo del Chef	
Maquinaria: Batidora Horno Sartén antiadherente	Herramientas y utensilios: <i>Cuchillo y tabla verdes</i> <i>Cuchillo y tabla azules</i> <i>Gastronorm</i> <i>Silplat</i> <i>Espátula</i> <i>Cucharilla perforada para esferificaciones</i> <i>Papel sulfurizado</i>
CANTIDADES	INGREDIENTES Y MANIPULACIÓN
2 uds. 5 uds. 30 gr. C.S C.S ½ L C.S C.S C.S C.S	Lomos de Lubina Yemas de huevo (esterilizadas con sal) Mostaza Suave Pimienta Blanca Recién Molida Vinagre de Sidra Aceite de oliva, bajo en acidez Salsa de soja Huevas de Lumpo Huevas de Salmon Tosta Melva
	Todos estos ingredientes finamente picados:
60 gr. 60 gr. 60 gr.	Alcaparras Pepinillos Cebolla

ELABORACIÓN

- Descamar y desviscerar la lubina, en una tabla de pescado limpia filetear la lubina, retirar las espinas interiores y quitar la piel con la menor parte de carne posible. Reservar en frío.
- La piel de la lubina la dispondremos en un gastronorm con un silplat que doblaremos para que ejerza presión sobre la piel para que mantenga la forma. Le daremos 90°C durante 1 hora de tiempo

- Emulsionaremos las yemas con sal, junto con la mostaza, el vinagre de sidra y el aceite haciendo una mayonesa. Reservar en frío.
- Por otro lado cortamos la lubina en el tamaño deseado, como condición indispensable para éste tipo de preparados, deberá ser muy fresca, eliminando la segunda piel que pudiera contener.
- Una vez tengamos la piel firme la sacaremos del horno y si fuese necesario la marcaremos en una sartén antiadherente a fuego medio entre dos laminas de papel sulfurado con peso encima para conseguir así un crujiente de la piel.
- En un cazo vertemos un poco de salsa de soja para reducirla, y lo trabajamos a fuego bajo con cuidado que no se nos queme durante unos 30 segundos aproximadamente. Una vez frío añadimos un chorrito de aceite de girasol y reservamos.
- En un recipiente de plástico dispondremos una yema de huevo a la que le añadiremos salsa de soja para curarla. La retiraremos de la soja con ayuda de una cucharilla perforada cuando vayamos a emplatar.
- Todos los demás condimentos: alcaparras, pepinillos y cebolla, habrán sido cortados convenientemente.
 - Entonces, procederemos a mezclar la lubina, cebolla, pepinillos, alcaparras y huevas de lumpo muy bien hasta obtener una unión homogénea. (Si bien podemos realizar esta operación con cierta antelación para facilitar un cierto macerado de la mezcla, los puristas nos dirán que ésta debe realizarse casi al momento para que el pescado conserve intactas todas sus propiedades y sabor característico).
 - A continuación lo dispondremos en el plato de la manera más artística posible (con ayuda de un molde) aunque sencilla decoraremos con la reducción cortada de soja, huevas de salmón e hierbas aromáticas y lo servimos acompañado de unas tostas de pan melva.