



# LENGUADO CON CREMA DE PADRÓN

DIFICULTAD: MEDIA · TIEMPO: 45 MIN · INGREDIENTES PARA 4 PAX.

4 LENGUADOS DE 400-500 GRS  
CADA UNO

500 GRS DE PIMIENTOS DE  
PADRÓN

2 CEBOLLAS

2 DIENTES DE AJO

1 BOTE DE ACEITUNAS NEGRAS  
SIN HUESO

4 PATATAS

ACEITE DE OLIVA VIRGEN  
EXTRA

PIMIENTA NEGRA

SAL EN ESCAMA

16 LÁMINAS DE BAGUETTE  
TOSTADAS

**EL POLVO DE ACEITUNAS:** ponemos las aceitunas sobre papel de horno y las deshidratamos a 100° cº una hora. Cuando se hayan secado las trituraremos para obtener el polvo de aceituna. Podemos tener este paso ya preparado para minimizar tiempo.

**LA CREMA:** hacemos un caldo con las espinas de rodaballo hirviéndolas durante 20 minutos. En un cazo ponemos 4 cucharadas de aceite de oliva y pochamos la cebolla y el ajo picado fino. Quitamos las semillas y las ramas a los pimientos y tras trocearlos los añadimos en el cazo. Salamos una pizca y lo cocinamos hasta que ablanden. Cuando estén cocinados añadimos 100 ml de caldo de rodaballo colado y lo cocinamos 10 minutos. Pasado ese tiempo lo trituramos muy fino y el resultado lo pasamos por un chino. Reservamos.

**LAS PATATAS:** ponemos agua a hervir y cortamos las patatas en trozos medianos y las cocinamos 18 minutos, hasta que ablanden. A continuación las escurrimos. Con sal, aceite de oliva y pimienta negra las aplastamos con un tenedor para conseguir un puré rústico.

**PARA EL PESCADO:** enrollar los lomos sobre sí mismos hasta hacer rulitos y clavar cuatro rulitos con una brocheta larga para que no se desenrollen. Los colocamos sobre una bandeja de horno, añadiendo aceite de oliva y sal. Horneamos 12 minutos.

**LAS TEJAS DE PAN:** cortamos unas láminas de pan finas y las tostamos sobre papel de horno en el horno a 180°c, 8 minutos.

**EMPLATADO Y PRESENTACIÓN:** rellenamos un molde cuadrado con la patata, y con la crema de pimiento dibujamos una lágrima. Colocamos dos rulitos de lenguado sobre la crema y con el polvo de aceituna dibujamos una línea entre la patata y el pescado. Sobre los rulitos colocamos unas láminas de pan tostado. Regamos con aceite la patata, y echamos sal en escama sobre el pescado.