



Receta de **Lubina a la donostiarra** de **José Andrés**

Página 188



Fotografía: Peter Cassidy

Lubina a la donostiarra

Este plato es muy típico del País Vasco, donde el pescado se cocina con carbón vegetal, después se filetea y se cubre de pimiento picante, vinagre y ajo. Este tipo de aderezo se llama «donostiarra». Asar un pescado entero al carbón vegetal no está al alcance de todos; la adaptación que proponemos es bastante más sencilla y rápida. Su autor es Lluís Cruanyes, uno de los mejores restauradores españoles de la pasada década de los noventa. Lluís, que me dio mi primera oportunidad en Nueva York, solía llamar a esta técnica «Robespierre», en honor al infame líder de la Revolución francesa. Supongo que lo hizo por las rodajas.

INGREDIENTES

Para 4 personas:

- 3 Cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 Diente de ajo, pelado y cortado en láminas finas
- 1 Guindilla (o cualquier otro pimiento seco picante) partida por la mitad
- 1 Filete de lubina de 250 g
- 1 Cucharadita de vinagre de jerez
- 1/2 Cucharadita de perejil picado
- Sal al gusto

Calienta el grill o la parrilla a temperatura alta. En una sartén, calienta dos cucharadas del aceite de oliva a fuego medio. Añade las láminas de ajo y dóralo (aprox. 1 minuto), procurando que no se queme. Añade la guindilla y retira la sartén del fuego. Resérvalo.

Unta el fondo de una fuente de hornear con la cucharada de aceite restante. Con un cuchillo afilado, corta el pescado en rodajas diagonales de medio centímetro de grosor. Dispón las rodajas de pescado en la fuente sin que se monten unas sobre otras.

Pon la fuente bajo el grill durante 1 minuto como máximo, lo justo para que el pescado se haga pero no pierda la humedad. Sácala del grill y riégalo con el vinagre. Cúbrela con la mezcla de ajo, guindilla y aceite. Espolvoréala con el perejil, añade sal al gusto y sírvela inmediatamente.

Receta de Lubina a la donostiarra de José Andrés

Página 188