

Lubina Aquanaria, salvajemente buena



Gracias al oleaje atlántico y a la bravura de sus aguas, las lubinas Aquanaria tienen una grasa infiltrada que les concede una textura firme, un color nacarado y un sabor intenso muy apreciados en la alta gastronomía.

Aquanaria, con más de cuatro décadas de experiencia, está especializada en lubinas de gran tamaño de 1 a 4 Kg.

Nuestras lubinas viven en alta mar en condiciones semisalvajes durante 3 a 4 años luchando contra las fuertes corrientes y el oleaje atlántico, cerca de las costas de Gran Canaria, en su hábitat natural.

Libre de Anisakis

La pureza de estas aguas y el cuidado en la gestión de nuestros caladeros garantiza la ausencia de Anisakis, y somos la primera empresa en poder certificarlo gracias a AENOR.



Alimentación natural y equilibrada

Nuestras lubinas disfrutan de una alimentación única a base de pescado (anchoveta, sardina y arenque) a la que se añaden ingredientes vegetales. No se utilizan subproductos, solo materias primas de la máxima calidad. Eso hace que nuestras lubinas atlánticas tengan un sabor intenso, natural y delicioso.

Pescamos bajo demanda, para llegar con la mayor frescura a los mejores restaurantes de España y del mundo. Exportamos a más de una veintena de países, a los que somos capaces de llegar en 48 horas. Tenemos, además, precio estable, que no depende de los vaivenes diarios del mercado y disponibilidad permanente.

Lubina Aquanaria, del Atlántico, disponible todo el año, a precios estables, de la talla que tú elijas.

RECETAS

Lubina inspirada en un pato Pekín



Ingredientes

1 Lubina de 1,5Kg

Preparación de la Laca:

0,75L de Caldo de rostit reducido

0,125L de Vino rancio

0,05L de Vinagre Soprafino

150gr de Ciruela Seca sin hueso

45gr de Mantequilla

-Salteamos ciruelas secas con mantequilla, desglasar con soprafino y vino rancio.

-Reducimos a seco y mojar con caldo de rostit reducido

-Reducimos a 2L, triturar en thermomix y colar por estameña.

Preparación de los encurtidos:

0,75L de Agua de Mar

0,25L de Vinagre de Jerez añejo

1gr de Clavo

25g de Ajo pelado

125g de Garu

Recomendamos unir todos los ingredientes en una reductora, llevar a hervor e infusionar fuera del fuego por 1 hora. Colar y reservar.

Elaboración:

La piel

En primer lugar, descamamos la lubina.

Reservamos las escamas en agua de mar en frío.

Cortamos y vaciamos la cabeza lubina.

Con un cuchillo fino y grande, incidimos en la lubina entre la piel y la carne.

Repasamos todo el contorno de ambos lados.

Cortamos con tijeras las aletas.

Voleamos la piel como un calcetín hasta el final del corte realizado con el cuchillo, repetir la operación hasta la cola. Una vez terminado todo el contorno voltear por completo y cortar con un golpe seco para separarlo de la carne y la espina.

Devolvemos a su forma.

Con un cono de papel a modo de molde colocamos la piel de la lubina en el.

(Aguantando con pinzas en los extremos para que no retraiga)

Secamos al horno a 80°C por 45'

Freímos a 170°C con el papel, escurrimos y retiramos el papel.

Lacamos con la hoisin a la catalana y pegamos las escamas fritas sobre ella.

Las escamas

Blanqueamos las escamas en agua salada hirviéndolas 1'30''

Secamos y deshidratamos a 48°C por 6 horas

Freímos a 190°C hasta la coloración deseada

La carne

Desespinamos totalmente el filete.

Marcamos en una sartén a ambos lados a fuego fuerte, desglasar con la laca medio reducida y con la cuchara glasear y acabar la cocción.

Tartar de lubina, mahonesa de placton y torrezno de su piel



Ingredientes

80g de lubina
10g de tomate
10g de cebolleta
5g de cebollino
5g de mostaza antigua
10g de mahonesa de placton
Aceite
Salicornia
1 piel de lubina

Elaboración

Esta receta se puede elaborar con el lomo de lubina limpio y congelado o con cualquier calibre. Es ideal para aprovechar la cola o recortes del pescado.

Para el chicharrón:

Secamos la piel de la lubina y freímos en aceite fuerte.

Picamos la lubina y aliñamos con el tomate, la cebolleta, el cebollino, la mostaza, la sal y el aceite.

Emplatado. Ponemos en un plato el tartar, unos puntos de mahonesa de placton y acabamos con la salicornia. Acompañamos con un torrezno de lubina

Lubina a la plancha con sopas de ajo, polvo de jamón y yema curada



Ingredientes

180g de lubina

1 yema de huevo curada

1dl sopa de ajo

10g de polvo de jamón

Yema curada:

1 yema de huevo

50g de azúcar

50g de sal

Sopa de ajo:

1litro de caldo de pollo

100g de pan

30g de ajo

5g de pimentón
1 ñora

Elaboración

Esta receta se puede elaborar con el lomo de lubina limpio y congelado o con cualquier calibre superior a 1,2kg.

Mezclamos la sal con azúcar y cubrimos la yema de huevo. Dejamos en la cámara durante 3 horas

Para la sopa de ajo, doramos los ajos en aceite de oliva, añadimos pan, pimentón y carne de la ñora. Mojamos con el caldo y lo dejamos reducir a la mitad. Trituramos y reservamos.

Secamos el jamón en lonchas finas y hacemos polvo de jamón.

Emplatado. Marcamos la lubina en la plancha, la colocamos en el plato y la cubrimos de sopa de ajo. Sopleteamos la yema de huevo y la situamos sobre la lubina.

Espolvoreamos con el polvo de jamón y terminamos con unos brotes.