

Cocinero: **Pedro Mario y Óscar Manuel Pérez**
 Restaurante: **El Ermitaño (Benavente, Zamora)**

Tiempo:..... **6 horas**
 Categoría:..... **Pescados**

Coste: **Medio**
 Dificultad: **Media**

Ingredientes

(Para 4 personas)

Para la trucha

Lomo de trucha limpia	750 gr
Sal gorda (especial marinar)	500 gr
Azúcar	500 gr
Sal ahumada	50 gr
Aceite de oliva de 0,4 grados	

Para los espárragos cocidos

Espárragos de Tudela de Duero ...	350 gr
Sal, azúcar y agua mineral (por litro de agua: 30 gr. de sal y 15 gr. de azúcar)	

Para el caldo de espárragos

Espárragos de Tudela de Duero (cocidos)	300 gr
Cebolleta (limpia y picada)	50 gr
Nata 20 % materia grasa	75 gr
Mantequilla de Soria	40 gr
Fumet de pescado	150 gr
Agua de la cocción del espárrago ..	75 gr
Xantana	0,3 gr
Azúcar y aceite de oliva	

Para el tapenade de olivas y alcarras

Aceitunas verdes manzanilla	50 gr
Alcarras (encurtidas)	12 gr
Cebolleta (encurtida)	12 gr
Ajo (encurtido)	2,5 gr
Piñones de Pedrajas de San Esteban (pelados y tostados) ..	12 gr
Aceite de oliva (arbequina)	32 gr
Zumo de limón (colado)	2,5 gr
Xantana	0,25 gr
Pimienta negra	

Otros ingredientes

Huevas de trucha	60 gr
Aceite de oliva virgen extra (arbequina)	

Elaboración

Realizamos la marinada con las sales y el azúcar. A continuación cubrimos la trucha y la



marinamos a 6 grados durante 6 horas. Sacamos, lavamos y quitamos las espinas que queden, perfilamos y racionamos la trucha en supremas de 180 gr. cada una. A continuación las envasamos en bolsas de cocción con un chorrito de aceite de oliva de 0,4 grados.

Pelamos y cocemos los espárragos blancos en agua, sal y una pizca de azúcar durante 6 minutos aproximadamente manteniéndolos en el agua hasta que se enfríen.

Hervimos la nata con el fumet y el agua de la cocción de los espárragos.

Pochamos la cebolleta a fuego lento en aceite de oliva, a continuación añadimos los espárragos cocidos dejándolo a fuego lento durante unos minutos, posteriormente incorporamos los líquidos, levantamos el hervor, trituramos, colamos y montamos con la mantequilla en dados, por último añadimos la xantana.

Juntamos en la thermomix, aceitunas, alcarras, cebolleta, ajos, piñones, el zumo de limón y trituramos a velocidad media hasta conseguir una masa fina, a continuación montamos con el aceite de oliva y añadimos la xantana. Pimentamos al gusto. Mezclamos las huevas con el aceite de oliva virgen.

Montaje del plato

Cocinamos la trucha envasada al vacío en el horno a vapor a 50 grados durante 6 minutos. Calentamos el caldo de espárragos que se servirá en mesa. Montamos el plato.