

## LOMO DE CORVINA CON PASTA FRESCA, TOMATE NATURAL Y ACEITE DE JAMÓN

Por: Alejandro Jimenez\*



### INGREDIENTES (para 10 personas)

Lomos de corvina: 10 Ud.

#### Para la pasta fresca

Pasta fresca: 300 gr

Ajo: 5 dientes

Agua: C.S.

Aceite de oliva: C.S.

Sal

#### Para el tomate natural

Tomates: 10 ud

Aceite de Oliva: C.S.

Sal, pimienta y azúcar

#### Para el aceite de jamón

Jamón Ibérico: 200 gr

Aceite de Oliva Virgen: 400 cl

### PREPARACIÓN

Limpiar las corvinas y filetear.

#### Para la pasta fresca

En un recipiente con abundante agua con sal y un poco de aceite cocer la pasta hasta dejarla al dente. Refrescar y añadir un poco de aceite de oliva para que la pasta no se pegue. Reservar.

#### Para el tomate natural

Escaldar los tomates, pelarlos y triturar con el "robot coupé". Incorporar un poco de aceite en una parisién, añadir el tomate y sazonar con sal, pimienta y azúcar. Dejar cocer hasta que esté listo. Reservar.

#### Para el aceite de jamón

En un recipiente adecuado calentar el aceite. Incorporar el jamón finamente cortado y freír hasta que quede crujiente. Triturar con la thermomix.

### TERMINACIÓN PRESENTACIÓN

Sazonar la corvina, untarla de aceite y marcar en la plancha. Terminar en el horno que tenga vapor a 140º cuidando el punto de cocción.

Saltear la pasta con un poco de aceite y ajo en brounoire. Calentar el tomate natural.

En un plato trincherero dispondremos un buquet de pasta con un poco de tomate natural a un lado. Encima colocaremos el lomo de dorada con la piel hacia arriba untado con un poco de aceite de oliva. Para terminar dibujaremos con el aceite de jamón de la forma más artística posible.

\*Chef, Crowne Plaza Tequendama Hotel.