



Milhojas de ensaladilla de pescado

Ingredientes para 4 personas:

- 8 obleas para empanadilla
- 200 gr. de trucha
- 12 gambas
- 8 mejillones
- 4 cucharaditas de huevas de trucha
- 8-10 hojas de lechuga
- 75 ml de leche
- 2 cucharadas de tomate frito
- 1/2 naranja
- 1 cucharada de whisky
- agua
- vinagre
- aceite de oliva
- sal
- perejil

Elaboración

Retira las barbas a los mejillones y cocínalos tapados en una cacerola con un vaso de agua hirviendo y una pizca de sal hasta que se abran. Deja templar y retira la carne de las conchas. Trocea los mejillones y reserva dos partidos por la mitad para emplatar.

Pon a calentar agua en una sartén y añade un manojo de perejil y una pizca de sal. Cuando empiece a hervir, agrega la trucha cortada en dados y deja que se cuezan durante un minuto y medio. Retira el pescado y reserva. Pon a cocer las gambas en la misma sartén durante dos minutos. Deja templar, pela y trocea 8 gambas. Reserva el resto (4) peladas pero con la cola para el emplatado.

Fríe las obleas en una sartén con aceite. Cuando se tuesten bien por los dos lados, retira y escurre en papel de cocina absorbente.

Para la salsa rosa, pon en un vaso batidor la leche, el doble de aceite (150 ml.) y una pizca de sal. Introduce la batidora hasta el fondo y empieza a batir sin mover. Cuando empiece a emulsionar la salsa mueve el brazo de la batidora arriba y abajo hasta que quede homogéneo. Moja con el whisky, incorpora el tomate frito y el zumo de la naranja y mezcla.

Corta la lechuga en juliana fina y ponla en un bol. Sazona y añade las gambas y los mejillones troceados. Mezcla. Aliña con la salsa rosa (reserva cuatro cucharadas para el emplatado), incorpora bien todos los ingredientes y agrega la trucha en dados (reserva cuatro trozos para el emplatado). Remueve con cuidado (para que el pescado no se rompa).

Coloca una oblea en el centro del plato, cubre con un poco de ensaladilla de pescado y tapa con otra oblea. Añade de nuevo un poco de ensaladilla de pescado y cubre con una capa de salsa rosa. Agrega un trozo de trucha reservado y pon encima la mitad de uno de los dos mejillones reservados. Incorpora una gamba con su cola y una cucharadita de huevas de trucha. Repite la operación hasta hacer 4 milhojas y sirve.

Variantes / Secretos / Trucos:

No cortes con un cuchillo la lechuga, ni otras verduras de hoja, ya que se oxidan y se ponen oscuras. Lo mejor, es romper la lechuga con las manos.