Merluza con esterificación de coliflor y trufa blanca de Alba

Ingredientes: merluza, coliflor, gluconolactato, aigua, alginato, *tartufo bianco,* acelgas *baby,* pimienta, aceite de oliva, aceite de trufa, vinagre y nuez moscada.

1. En primer lugar prepararemos la merluza cortando porciones con el tamaño deseado. Posteriormente, la pasaremos por la plancha a fuego fuerte, cocinando por la parte de la piel. Por separado, pondremos 1 litro de agua en un bol y añadiremos 5g de alginato para mezclarlo con un túrmix. Lo dejamos enfriar.
2. Por otro lado, herviremos la coliflor y la pasarmos por un colador fino para luego añadirle el gluconolactato. Lo mezclamos bien con el túrmix y una vez tengamos la textura deseada, lo introducimos en un biberón y dejaremos enfriar.
3. Para emplatar, colocamos la merluza y encima, un *buquet* de acelgas *baby*, aliñadas previamente con sal, pimienta, aceite, vinagre y nuez moscada.
4. Por separado, cogemos el biberón y una cuchara especializada para hacer esterificaciones, y vertimos la mezcla de coliflor en el alginato previamente enfriado y esperaremos unos 30 segundos. Acabado el proceso, ya podemos poner la mezcla encima de la merluza. Para el toque final, pondremos aceite de trufa y una ralladura de *tartufo bianco* por encima.