

Lluç amb esterificació de coliflor i tòfona blanca d'Alba

Ingredients: lluç, coliflor, gluconolactat, aigua, alginat, *tartufo bianco*, bledes *baby*, pebre, oli d'oliva, oli de trufa, vinagre i nou moscada.

- 1.** En primer lloc prepararem el lluç tallant porcions amb la grandària desitjada. Posteriorment, la passarem per la planxa a foc fort, cuinant per la part de la pell. Per separat, posarem 1 litre d'aigua en un bol i afegirem 5g d'alginat per barrejar-lo amb un túrmix. Ho deixem refredar.
- 2.** D'altra banda, bullirem la coliflor i la passem per un colador fi per després afegir-li el gluconolactat. Ho barregem bé amb el túrmix i una vegada tinguem la textura desitjada, ho introduïm en un biberó i deixarem refredar.
- 3.** Per emplatar, col·loquem el lluç i damunt, un bouquet de bledes *baby*, amanides prèviament amb sal, pebre, oli, vinagre i nou moscada.
- 4.** Per separat, agafem el biberó i una cullera especialitzada per fer esterificacions, i aboquem la mescla de coliflor en l'alginat prèviament refredat i esperarem uns 30 segons. Acabat el procés, ja podem posar la mescla damunt del lluç. Pel toc final, posarem oli de tòfona i una ratlladura de *tartufo bianco* pel damunt.