

## FILETE DE LUBINA CON TOMATES CHICCHE ROSSE SOBRE UN LECHO DE ESPINACAS



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sin gluten**

### Preparación

Cortar en dos partes los filetes de lubina, luego, en una sartén, calentar un poco de aceite de oliva virgen extra y dorar el pescado por el lado de la piel durante unos minutos. Mientras tanto, lavar bien las espinacas, luego, en una cazuela, saltearlas con un hilo de aceite para dejarlas crujientes; dar sabor con pimienta y sal. Ahora componer el plato disponiendo las espinacas en el centro y colocando sobre ellas dos filetes de lubina. Completar con los tomates Chicche rosse calientes y un hilo de crema de pistacho.

### Ingredientes Menù

180 g Mini Red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello  
(Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X  
60 g Pasta di pistacchio pura (Pasta pura de pistachos) - L30  
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)  
- EK5

### Ingredientes

800 g Lubina fresca  
360 g Espinacas frescas  
Sal y pimienta