

**Autor:** Heiko Antoniewicz

**Tiempo de preparación:** 35 minutos

**Tiempo de cocción:** 1 hour 5 minutes



## Ingredientes

/4 personas

### Lucioperca (Sous Vide):

500 g de solomillo de lucioperca con piel y sin espinas

60 g de mantequilla

1 chorrito de limón

Sal

### Coliflor (Sous Vide):

½ coliflor

40 ml de agua

30 g de mantequilla

Sal y nuez moscada al gusto

## Preparación

### Lucioperca (Sous Vide):

Corte la lucioperca en cuatro porciones iguales. Ponga la mantequilla en una olla, déjela espumar y saltéela hasta conseguir una mantequilla de color pardo.

Rectifique de sal y zumo de limón. Viértala en un colador fino y deje que se enfríe un poco. Añádasela a la lucioperca y envásela al vacío. Cuézala al baño maría Sous Vide en la **fusionchef** durante 16 minutos a 56 °C. Sáquela de la bolsa de vacío y dórela brevemente en una sartén caliente por el lado de la piel. Sálela ligeramente.

### Coliflor (Sous Vide):

Corte la coliflor en pequeños cogollos de 2 cm de diámetro. Envásela al vacío con el resto de los ingredientes. Cuézala a 85 °C al baño maría Sous Vide en la **fusionchef** durante 50 minutos. A continuación, glaséela en una sartén y rectifique.

Nuestra recomendación: sívalo con coliflor macerada en crudo