

Receta de lubina, mango y ceniza de habanero

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para la marinada:

- - 300 g de puré de mango
- - 8 g de jengibre
- - 12 g de ajo
- - 12 g de habanero
- - 30 ml de vinagre de arroz
- - 100 ml de zumo de calamansi

Para la salsa Xamoy:

- - 1 l de agua
- - 100 g de hibiscus
- - 100 g de arándano ráspero de Cantabria
- - 100 g de frambuesa
- - 100 g de grosellas
- - 60 g de chile piquín molido
-
- - Lubina
- - Chalotas
- - Harina de pescadito frito
- - Piel de bacalao crujiente
- - Filamentos de chile
- - Aguacate
- - Brotes de cilantro
- - Aceite de oliva

- - Chile thai
- - Flor de cilantro
- - Huitlacoche
- - Totopos rectangulares

/ Preparación